24, 372/A/2

42550

TRAITÉ
DE
LA MATIERE MEDICALE,
OU
DE L'HISTOIRE,
DES VERTUS, DU CHOIX
ET DE L'USAGE
DES REMEDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Professeur de Chymie au Jardin du Roi, & de Médecine au Collége Royal.

*Traduit en François par M. *** Docteur en Médecine.*

TOME TROISIE'ME.

TRAITE' DES VEGETAUX,

SECTION I.

DES MEDICAMENS EXOTIQUES.

A PARIS,
Chez JEAN DE SAINT & CHARLES SAILLANT, rue saint Jean de Beauvais.

M. DCC. XLIII.
Avec Approbation, & Privilége du Roy.

SUITE DES MEDICAMENS EXOTIQUES.

CHAPITRE CINQUIE'ME.

Des Tiges, des Feuilles & des Fleurs.

ARTICLE I.

Du vrai Calamus aromaticus.

LE vrai Calamus, CALAMUS AROMATICUS VERUS, *Off.* Κάλαμος ἀρωματικὸς, *Dioſc. & Galen.* Κάλαμος μυρεψικὸς, *Hippocr.* CALAMUS ALEXANDRINUS, *C. Celſi*; CASAB ALDHARIRA, *Arab.* DHARIRA, *Avicen.* DIRIMGUO MALAIIS, *Garz.* eſt la tige d'une plante arondinacée, creuſe comme un chalumeau ou un

tuyau, greſle, de la groſſeur de l'Avoine ou d'une plume à écrire ; genouillée, d'un jaune pâle en dehors, blanche en dedans, remplie d'une moëlle fongueuſe, légere, ſemblable à la toile ou aux filamens d'araignée ramaſſés les uns ſur les autres & roulés enſemble ; d'un goût âcre, & d'une amertume qui n'eſt pas déſagréable ; d'une bonne odeur.

On eſtime le *Calamus aromaticus* qui eſt jaune, qui a beaucoup de nœuds, & qui eſt odorant.

Il a été inconnu aſſez long-tems dans les Boutiques : & beaucoup de Médecins parmi leſquels ſont Fuchs, Braſſavola, Valérius Cordus, ont crû que le *Calamus aromaticus* étoit le vrai Acorus de Dioſcoride. Garzias Portugais a décrit avec ſoin le vrai *Calamus aromaticus* que l'on a trouvé dans les Indes : Paludanus & Proſper Alpin ont auſſi décrit celui qui naît en Egypte, & qui eſt le même. Depuis ces tems-là il a été connu dans les Boutiques ; & enfin il n'y a aucun lieu de douter que notre *Calamus aromaticus*, quoiqu'on le trouve plus rarement, ne ſoit le vrai *Calamus* de Dioſcoride, ſurtout ſi on le compare avec la deſcription qu'il en fait.

La plante qui porte ce rejetton, s'appelle

CASSAB ELDEREIRA, *Palud. annot. in Linſchot.* CASSABELDARRIRA, *P. Alpin. Exot.* Sa racine dont on ne fait point d'uſage, a trois ou quatre pouces de longueur; elle eſt un peu renflée vers ſon colet, & dans le reſte partagée en quelques fibres: tantôt elle pouſſe pluſieurs tiges, tantôt elle n'en a qu'une ſeule, haute preſque de deux coudées, droite, cylindrique, liſſe, de la groſſeur d'une plume d'Oye, ou tout au plus de la groſſeur du petit doigt, diviſée par pluſieurs nœuds; de peu d'odeur, mais agréable, lorſqu'elle eſt récente; d'un goût amer mêlé d'acrimonie. Elle eſt creuſe, ſpongieuſe, ou remplie d'une moëlle blanche, légere, très-fine; & ſe rompt par petits morceaux: elle eſt chargée de pluſieurs rameaux qui ſe ſubdiviſent en d'autres plus greſles, qui ſont deux à deux & oppoſés. Les feuilles ſont en petit nombre, & toujours deux oppoſées, attachées ſur chaque nœud de la tige qu'elles embraſſent: elles ſont larges d'un pouce, longues d'un pouce & demi, pointues, marquées de quelques nervures qui s'étendent dans toute la longueur. Des nœuds de chaque petite tige s'élevent deux petits rameaux de côté & d'autre, qui portent pluſieurs petites fleurs ſemblables à celles de la Corneille,

soutenues chacune sur un pédicule très-menu; auſquelles ſuccédent des petites capſules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des petites graines de la même couleur. Cette plante naît dans les Indes ſelon le témoignage de Garzias, & dans l'Egypte ſelon P. Alpin.

Les peuples des Indes emploient le *Calamus aromaticus* pour aſſaiſonner les poiſſons & les viandes bouillies : car il fortifie l'eſtomac, & aide la digeſtion. Dioſcoride aſſure que le *Calamus aromaticus* pris en décoction excite les urines, & qu'il provoque les régles aux femmes, pris en décoction, & appliqué extérieurement ; qu'en fumigation, ou ſeul, ou mêlé avec de la réſine de Térébenthine, il remédie à la toux, en tirant la fumée par le moyen d'un chalumeau. Les Indiennes, au rapport de Garzias, en font ſouvent uſage dans les maladies hyſtériques & les douleurs des nerfs. On l'emploie rarement dans nos Boutiques, ſi ce n'eſt qu'on le fait entrer dans la Thériaque.

ARTICLE II.

Du Jonc odorant.

LE Jonc odorant s'appelle SCHŒNANTHUS & SQUINANTHUM, *Off.* Σχοῖνος, *Dioſc. & Gal.* Σχοῖνος ἡδυόσμος, καὶ ἔυοσμος, καὶ εὐώδης, *Hippocr.* Σχοῖνος ἀρωματικὸς, καὶ μυρεψικὸς, *Græc. recentior.* Σχοίναυθος, *Actuar.* JUNCUS ODORATUS, *Plin.* JUNCUS ROTUNDUS, *C. Celſi*; ADHER ſeu ADCHER, *Arab.* PALEA DE MECHA, PASTUS & FŒNUM CAMELORUM, *Nonnullis.* C'eſt une eſpéce de chaume qu'on nous apporte d'Arabie, garni de feuilles, & quelquefois de fleurs: il eſt ſec, roide, cylindrique, luiſant, genouillé, de la longeur d'un pié environ, rempli d'une moelle fongueuſe, pâle, ou jaunâtre vers ſa racine, verd ou de couleur de pourpre vers ſon ſommet; d'un goût brûlant, un peu âcre, amer, aromatique, & agréable, ſemblable à celui du Pouliot, cependant beaucoup plus fort. Son odeur tient le milieu entre celle des Roſes & du Pouliot; elle eſt très-pénétrante. Il s'éleve pluſieurs tiges d'une même racine.

Quelques-uns ont douté ſi notre Jonc

odorant étoit le même que celui des anciens. Mais André Matthiol, C. & J. Bauhin ont donné plusieurs preuves que c'étoit le même, & ils n'ont laissé aucune difficulté là-dessus. Dioscoride & Galien l'ont appellé simplement Σχοῖνος, ou Jonc par excellence. C. Celse, *liv. 3. c. 21.* l'appelle aussi *rond*, pour le distinguer du Jonc quarré, que les Grecs appellent Cyperus. Les anciens Grecs l'appelloient Σχοίνου ἄνθος, c'est-à-dire, fleur du Jonc: ce que Galien admire dans ses notes sur la Thériaque d'Andromaque; puisqu'on n'avoit point alors la fleur, & que l'on n'avoit pas coutume de l'apporter. Par où il est manifeste, selon le sentiment de Galien, que les anciens Grecs n'ont pas entendu par cette dénomination la fleur du Jonc, mais le Jonc odorant lui-même. Or il est vraisemblable que les Grecs l'ont ainsi appellé par excellence, pour le distinguer des autres Joncs. Car le mot ἄνθος ne désigne pas seulement une fleur, mais quelque chose d'excellent, comme Saumaise l'observe. Cependant il est surprenant que Galien assure qu'il n'a pas vû la fleur du Jonc odorant, & qu'on ne l'apportoit pas de son tems; puisque Dioscoride parmi les conditions du choix demande la

fleur de ce Jonc. Présentement on nous apporte souvent le Jonc odorant avec les fleurs.

La plante d'où il est tiré, s'appelle SCHŒNANTHOS sive JUNCUS ODORATUS, *J. B. T.* 2. 515. JUNCUS ROTUNDUS AROMATICUS, *C. B. Th. Botanici* 163. GRAMEN DACTYLON AROMATICUM, multiplici paniculâ, spicis brevibus tomento candicantibus, ex eodem pediculo binis, *Pluk. Phyt. T.* 191. *fig.* 1.

Ses racines sont blanchâtres, petites, pliantes, dures, ligneuses, accompagnées à leur origine de plusieurs fibres très-menues. Ses feuilles ont plus d'une palme de longueur, semblables à celles du Blé; roides, épaisses, larges vers la racine, roulées les unes sur les autres en maniére d'écailles: elle sont terminées en pointe dure, menue & arrondie, & embrassent étroitement les tuyaux par leurs gaînes comme dans le Roseau. Les tiges partent du sommet de la racine; elles ont un pié de longueur; elles sont cylindriques, partagées par des nœuds fort éloignés les uns des autres: quelquefois elles sont ligneuses & pleines, & remplies d'une moëlle fongueuse comme celles du Jonc. Elles sont gresles vers leurs sommets; elles portent des épis

de fleurs ; disposés deux à deux comme dans l'Yvraye. Les fleurs sont très-petites, composées d'étamines & d'un pistile à aigrette, contenues dans des bales ou petits calyces rougeâtres en dehors. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succéde des graines. Toute la plante répand une odeur douce & aromatique : il en naît une si grande quantité dans quelques Provinces d'Arabie, qu'elle sert de nourriture commune aux Chameaux. Autrefois on recherchoit toutes les parties de ce Jonc ; savoir, les tiges, les fleurs & les racines, pour l'usage de la Médecine : car Dioscoride fait mention de toutes ces parties. Quelques-uns n'en recommendent que les feuilles, & ils assurent qu'elles valent mieux que les fleurs. Cependant toutes les parties sont odorantes & efficaces : car les feuilles piquent la langue par une certaine acrimonie agréable & aromatique. La racine a un goût brûlant & aromatique : les fleurs récentes sont un peu aromatiques ; mais au bout d'un an elles ne le sont plus, & au bout de deux ans elles sont entiérement inutiles. On attribue encore différentes vertus à ces parties. La racine est plus astringente que la fleur ; laquelle ayant des parties plus subtiles, est plus chaude que les

feuilles. C'eſtpourquoi pour les compoſitions pharmaceutiques il faut choiſir le Jonc odorant qui eſt récent, fleuri, odorant, aromatique, & d'un goût brûlant.

Il eſt rempli de beaucoup d'huile eſſentielle aromatique que l'on retire par la diſtillation ; mais il eſt rarement en uſage dans les Boutiques.

Dioſcoride & Galien attribuent au Jonc odorant en fomentation, ou mêlé avec quelque boiſſon, la vertu d'exciter les urines & les régles, & de guérir les gonflemens du foie, de l'eſtomac & du bas ventre. Les nouveaux en font uſage, ſurtout dans l'obſtruction des viſcéres ; ſavoir, de la matrice, du foie, de la rate, dans le gonflement de l'eſtomac, le vomiſſement, le hoquet & la difficulté d'uriner. On le donne en poudre juſqu'à ʒj. & juſqu'à ʒij. en décoction dans du vin ou dans de l'eau. Renfermé dans des nouets & appliqué extérieurement, il fortifie la tête, l'eſtomac, le foie, & les autres viſcéres. Il en eſt de même, ſi on le fait bouillir, & qu'on en lave ces parties. Simon Pauli rapporte dans ſa Botanique partagée en quatre parties, qu'Henri Meibomius emploie comme un ſpécifique pour les ulcéres de la veſſie le Jonc odorant & les racines du Souchet.

On l'emploie dans la Thériaque d'Andromaque, & dans le Mithridat de Damocrate.

ARTICLE III.

Du Malabathrum, ou Feuille Indienne.

LE Malabathrum, ou Feuille Indienne, s'appelle MALABATHRUM FOLIUM, & FOLIUM INDUM, *Off.* Μαλάβαθρον, & Φύλλον Μαλάβαθρε, *Dioſc. & Gal.* Μαλάβαθρον Ἰνδικὸν, *ejuſd. Gal.* Φύλλον Ἰνδικὸν, *Actuar.* MALABATHRUM, *Plin.* SADEGI, *Avicen.* TAMALAPATRA, *Garz.* C'eſt une feuille ſemblable à celle du Canelier, dont elle ne différe que par l'odeur & le goût : elle eſt oblongue, pointue, compacte & luiſante, diſtinguée par trois nervures qui vont de la queue à la pointe ; d'une odeur agréable, aromatique, & qui approche un peu du Clou de Géroſle. On doit choiſir celle qui eſt récente, compacte, épaiſſe, grande & entiére, & qui ne ſe caſſe pas facilement en de petits morceaux.

Les Auteurs ne ſont pas d'accord entr'eux ſur le Malabathrum des anciens, & il n'eſt pas ſûr que notre Feuille Indienne ſoit la même choſe. Dioſcoride

dit que le Malabathrum nage sur l'eau comme la Lentille d'eau, sans être soutenu d'aucune racine. Mais ou cet Auteur nous a laissé des fables qu'il avoit entendu raconter, ou bien son Malabathrum nous est entiérement inconnu. Pline nous assure que c'est la feuille du Nard, opinion que Dioscoride avoit déja rejettée comme fausse. C'est pourquoi dans cette variété de sentimens, Garzias fondé sur la ressemblance des noms, conjecture que la Feuille Indienne des nouveaux, & le Malabathrum des anciens, sont préciſément la même chose. Car les Indiens appellent cette Feuille *Tamalapatra*; d'où il croit que le mot Grec Μαλάβαθρον est dérivé. Nous sommes de son avis.

L'arbre qui porte cette Feuille, s'appelle CANELLA SYLVESTRIS MALABARICA, *Raii Hist.* 1562. KATOU-KARUA, *H. Malab. P.* 5. 105. CANELLA ARBOR SYLVESTRIS, *Munt.* TAMALAPATRUM, sive FOLIUM, *C. B. P.* 409. Cet arbre ressemble assez au Canelier de Ceylan, soit pour l'odeur, soit pour le goût; mais il est plus grand & plus haut. Les feuilles de même sont grandes, ovalaires: depuis leur queue jusqu'à leur pointe, se trouvent trois nervures assez grosses,

desquelles sortent transversalement plusieurs veines. De petites fleurs disposées en ombelles partent de l'extrémité des rameaux : elles sont sans odeur, d'un verd blanchâtre, à cinq pétales, ayant cinq étamines très-petites, d'un verd jaune, garnies de petits sommets, lesquelles occupent le milieu. A ces petites fleurs succédent de petites bayes qui ressemblent à nos Groseilles rouges. Cet arbre croît dans les montagnes du Malabar: il fleurit aux mois de Juillet & d'Août, & ses fruits sont mûrs en Décembre & en Janvier.

Le Malabathrum de Dioscoride a les mêmes vertus que le Nard ; mais on dit qu'il est plus efficace. On s'en sert rarement aujourd'hui en Médecine. On l'emploie seulement dans la Thériaque, le Mithridat, & la Sacrée amére de Coloquinte.

ARTICLE IV.

Du Séné.

LE Séné s'appelle, SENNA, SENA, & FOLIUM ORIENTALE, *Off.* Σένα, *Actuar.* SENE, *Arab.* ABALZEMER, *Persar.* On trouve sous ces noms dans les Boutiques de petites feuilles, séches, un peu

grosses, fermes, pointues en forme de lance, d'un jaune verd; de peu d'odeur, mais qui n'est pas désagréable; d'un goût un peu âcre, amer, & qui excite des nausées.

On nous apporte deux sortes de Séné; savoir, celui d'Alexandrie, ou *Séné de Seyde* ou *de la Palte*, ainsi appellé à cause de l'impôt que le Grand-Seigneur a mis sur cette Feuille; & celui dont les feuilles sont moins pointues, & qui s'appelle *Séné de Tripoli*. Celui-ci est bien inférieur au premier: ses feuilles sont d'un beau verd, plus grandes, obtuses à leur pointe, rudes au toucher. Outre ces deux sortes de Séné, on trouve encore le Séné de Mocha, dont les feuilles sont plus étroites, plus longues & plus pointues; & même le Séné d'Italie, dont les feuilles sont plus grandes, plus larges, arrondies à leur extrémité, & parsemées de veines saillantes. Mais on en apporte rarement: car elles sont bien moins efficaces que les précédentes.

On doit choisir le Séné d'Alexandrie, récent, d'un verd jaunâtre, odorant, doux au toucher, dont les feuilles sont entières, & non froissées, ni tachées, mondées, sans queues, & dont la teinture faite avec l'eau commune paroisse d'une couleur foncée.

Non-seulement les feuilles du Séné sont en usage en Médecine, mais encore les fruits qui s'appellent *Follicules de Séné.* Ce sont des gousses membraneuses, oblongues, recourbées, lisses, applaties, de couleur d'un verd rousâtre ou noirâtre, qui contiennent des pepins presque semblables à ceux de Raisin, applatis, pâles ou noirâtres.

Les anciens Grecs & Latins n'ont pas connu le Séné. Quelques-uns doutent cependant si Dioscoride & Galien ne l'ont pas connu, fondés sur ce que quelques interprétes de Mésué sur la décoction de Séné citent Galien : mais cet Auteur n'en fait aucune mention. Et ce n'est pas la premiére fois que les Arabes citent à faux les Grecs. Cependant Ruellius confond le Séné avec ce que Théophraste appelle *Colutea*; mais Matthiol a suffisamment relevé cette erreur. En effet, Averrhoës assure que le Séné est une nouvelle plante inconnue aux anciens : ainsi l'usage du Séné est dû aux Arabes. Sérapion est le premier qui en ait fait mention, ensuite Mésué. Parmi les nouveaux Grecs, Actuarius est le premier qui en ait parlé, & qui en ait décrit les vertus.

La plante s'appelle SENNA ALE-

XANDRINA, sive FOLIIS ACUTIS, *C. B. P.* 397. SENA, *J. B.* 1. 377. SENA ORIENTALIS, *Tab. Icon.* 517. C'est un arbrisseau de la hauteur de deux coudées, dont les tiges sont ligneuses, & se partagent en des rameaux plians, d'où sortent alternativement des queues gresles, d'une palme & plus de longueur ; sur lesquelles naissent assez près les unes des autres, quatre, cinq, ou six paires de feuilles, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons : chacune de ces feuilles est d'un verd clair, ayant une queue très-courte ; semblables à celles de la Réglisse, mais plus pointues, ayant moins d'un pouce de long, & trois lignes de large; d'un goût gluant, légerement amer, & qui excite quelques envies de vomir. Les fleurs viennent en grand nombre au haut des rameaux ; elles sont en roses, composées de cinq pétales un peu concaves, jaunes & parsemées de veines purpurines, soutenues sur un calyce à cinq feuilles. Le milieu des pétales est occupé par dix étamines & par un pistile recourbé qui se change dans la suite en une gousse fort plate, le plus souvent recourbée, composée de deux membranes; entre lesquelles sont nichées sur une même ligne, dans des cellules comme

séparées par de petites cloisons, plusieurs graines semblables à des grains de Raisins, applaties, d'un verd pâle, longues d'environ deux lignes, pointues d'un côté, & obtuses de l'autre. On cultive cette plante dans la Perse, la Syrie & l'Arabie, d'où on l'apporte en Egypte & à Alexandrie.

Dans l'analyse chymique, ℔iv. & ℥iv. de feuilles de Séné ont donné ℥xv. de liqueur alkaline urineuse, & environ ℥ix. de liqueur acide, qui sont sorties de la cornue mêlées ensemble : ℥vj, ʒj, xij. gr. d'une huile épaisse : ʒj. de sel volatil urineux.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviij. ʒvijß. laquelle étant calcinée pendant 14. heures, a donné de la flamme pendant 4. heures. Enfin les cendres que l'on a retirées, étoient d'un gris brun, & elles ne pésoient que ℥ivß. On en a retiré par la lixiviation ℥j. lvj. gr. de sel purement alkali.

De ℥iv. & ʒv. de l'huile dont nous venons de parler, on en a retiré en la rectifiant par la distillation ʒiv. d'une huile liquide, & ℥iij. ʒv. d'une huile plus épaisse, & de la consistance du beurre. Il est resté dans la cornue une terre noire, qui pesoit ʒiij. & viij. gr.

Il est clair par cette analyse, que le

Séné est composé de deux sortes de sel, l'un ammoniacal, & l'autre tartareux, unis ensemble par beaucoup d'huile épaisse: d'où il résulte un composé gommeux & résineux, duquel dépend la vertu purgative. Car l'extrait de Séné fait avec de l'eau a une forte acrimonie; & lorsqu'il est sec, il s'enflâme aisément.

Le Séné a une vertu merveilleuse pour purger par bas, & il n'y a aucun purgatif employé plus fréquemment & plus utilement. Les Auteurs pensent différemment sur ses qualités, & sur les humeurs qu'il évacue. Actuarius assure qu'il chasse la bile & la pituite, quoiqu'il ait contre lui Averrhoës, qui dit que ce remède ne purge pas la pituite. Mésué dit qu'il tire la mélancholie & la bile brûlée, de tous les viscéres: Jacques Sylvius Médecin de Paris a observé qu'il purgeoit souvent les eaux. Dans cette diversité de sentimens, Rolfincius prononce que le Séné purge l'humeur qui abonde, & qui incommode la nature. A peine trouve-t-on aucun remède qui tire & qui évacue aussi puissamment les humeurs corrompues, épaisses ou endurcies, & qui leve aussi-bien les vieilles obstructions. C'est un secours singulier, dit Fernel, dans les maladies lentes & invéterées qui vien-

nent du mauvais état des viscéres ou d'une vieille obstruction, comme dans les fiévres lentes & invéterées, la mélancholie, l'épilepsie, la galle, la dartre, la rache, la lépre, & enfin toutes les dépravations des humeurs.

Le Séné cause souvent des tranchées incommodes; ce qui ne vient pas de ce qu'il produit des vents, mais de ce que les humeurs trop tenaces & le plus souvent âcres, ne peuvent être arrachées sans un sentiment de douleur. Cependant les Médecins tâchent de corriger cette incommodité par différens moyens qui la diminuent au moins, s'ils ne l'ôtent pas tout-à-fait. Les uns mêlent avec le Séné des choses qui fortifient l'estomac & les intestins, comme le Gimgembre, la Canelle ou le Nard. Les autres y en joignent qui adouciſſent & font couler les humeurs, comme les bouillons gras, les Prunes, les Jujubes, les Raisins secs, la Violette, la Guimauve, le Polipode. D'autres y en joignent qui dissipent les vents, en incisant les humeurs visqueuses, & gluantes, comme l'Anis, le Fenouil, la Coriandre, les Sels de Tartre, d'Absynthe, & autres de cette nature. La vertu purgative du Séné dépend d'une substance gommeuse & résineuse, qui agit

de deux manières, soit en dissolvant les humeurs épaisses & gluantes, soit aussi, & principalement, en irritant les fibres nerveuses des intestins, & les obligeant à se contracter. C'est pourquoi, moins cette résine est étendue, plus elle s'attache aux parties, & plus elle les pique & les irrite: mais plus cette résine est étendue & dévelopée, moins elle s'attache, & moins elle irrite. Ainsi tout ce qui peut étendre cette substance résineuse, comme une plus grande quantité d'eau, dans laquelle on macére le Séné, comme les sels alkalis qui divisent les substances sulfureuses & résineuses, comme les huiles même qui dissolvent aisément les corps résineux; toutes ces choses diminueront les tranchées. Ainsi une teinture de Séné faite dans de la ptisane ou dans du bouillon, & prise en grande quantité, cause moins de mal, & purge bien mieux, que si on la donnoit dans une petite quantité d'eau. Les adoucissans & les mucilagineux envelopent les parties résineuses du Séné, & en émoussent l'action; mais ils diminuent aussi sa vertu purgative, & son effet en est moindre.

On a observé que le Séné nuit beaucoup dans les maladies, dans lesquelles

les humeurs bouillonnent, & où les parties solides sont enflâmées. Il faut donc s'en abstenir dans les hémorragies, dans toutes les inflammations, & dans les maladies de la poitrine. Excepté ces maladies, il n'y en a presque aucune où le Séné ne puisse convenir en observant les loix de l'art.

Il y a encore une autre controverse parmi les Médecins ; c'est de savoir s'il faut préferer les feuilles du Séné, ou les follicules? Mésué, Actuarius & Sérapion parmi les anciens ; Fernel, Lobélius & Pena parmi les nouveaux, donnent la préférence aux follicules : mais Monard s'oppose à ce sentiment, & presque tous les Médecins sont à présent de son avis. Il est vrai que les follicules donnent moins de tranchées, mais elles purgent bien plus foiblement.

On donne le Séné en substance, en infusant & en décoction. En substance, depuis ℈j. jusqu'à ʒj. mais rarement ; parcequ'il fait un trop gros volume, incommode aux malades, & qu'outre cela il cause de plus grandes tranchées. Il faut préferer l'infusion & la décoction de Séné, pourvû qu'elle n'ait pas été exposée au feu trop long-tems. Car Mésué observe que la vertu purgative du Séné

réside dans sa superficie ; c'est pourquoi elle se dissipe en le faisant bouillir trop long-tems. On prescrit le Séné en infusion ou en décoction légere, depuis ʒj. jusqu'à ʒß. ou seul, ou avec d'autres remédes purgatifs.

Quelques-uns ont coutume de corriger le goût désagréable du Séné par les feuilles d'une plante que l'on appelle *Iquetaia*, qui viennent du Bresil, & que M. Marchand, de l'Académie des sciences, a découvert être des feuilles d'une plante appellée SCROPHULARIA AQUATICA MAJOR, *C. B. P.* On mêle les feuilles de cette plante avec celles du Séné : on les fait macerer dans de l'eau commune tiéde, & on en retire une teinture qui n'est pas désagréable.

℞. Feuilles de Séné mondé, & de Scrophulaire aquatique, séchées à l'ombre, ana ʒij.
Versez dessus ℔j. d'eau chaude. Laissez macerer, jusqu'à ce que l'eau soit refroidie.
Le malade prendra de cette boisson de tems en tems pour se lâcher le ventre.

℞. Feuilles de Séné mondé, & dépouillées de leurs queues, ʒij.
Sel d'Absynthe, ϑj.
Macerez pendant la nuit dans ʒvj.

d'eau commune. Passez la liqueur. Le malade la prendra à jeun, ou seule, ou mêléeavec du bouillon.

℞. Feuilles de Séné, ʒij.
Manne de Calabre, ʒjß.
Rhubarbe choisie, coupée par petits morceaux, Tartre soluble, ana ʒj.
Versez dessus ℥xij. de décoction de Pruneaux ou de Raisins secs.

F. macerer pendant 6. heures dans cette liqueur tiéde. Passez, & partagez en deux prises.

℞. Séné Oriental, ʒij.
Sel Polychreste, ʒj.
Infusez dans ℥vj. d'eau tiéde pendant 6. heures.
Passez, & dissolvez dans la colature
Electuaire de Prunes solutives, ʒij.
Syrop de fleurs de Pêcher, ʒj.

F. une potion purgative pour prendre à jeun, deux heures avant que de prendre du bouillon.

℞. Séné mondé, ʒiij.
Manne de Calabre, ʒij.
Tartre soluble, ʒjß.
Graines de Coriandre, ʒj.
Réglisse séche, ratissée & pilée, ʒj.
Un Citron coupé par tranches.
Versez par-dessus ℔ij. d'eau bouillante.

Macerez pendant 6. heures. Passez le tout, & faites prendre au malade par verrées.

On prépare l'Extrait de Séné de la même maniére que l'Extrait de Rhubarbe. On le prescrit depuis 3ß. jusqu'à 3ij. mais très-rarement : car il produit peu d'effet, & il excite de plus grandes tranchées, que les feuilles de Séné.

On emploie le Séné dans l'Extrait de Séné, de *Schroder*; dans l'Extrait Panchymagogue, de *Crollius*; dans l'Electuaire de Séné, l'Electuaire de Tamarins, de Psyllium, le Lénitif, le Catholicon, la Confection Hamech, l'Electuaire de Citron, les Pilules Panchimagogues, les Pilules tartareuses, de *Quercetan*; l'Hydragogue excellent, de *De Renou*.

ARTICLE V.

Du Dictame de Créte.

LE Dictame de Créte s'appelle DICTAMNUM CRETICUM, & DICTAMNUS CRETICA, *Off.* Δίκταμον, *Theophr.* Δίκταμνος, *Dioſc.* Δίκταμνον, *Gal.* DICTAMNUM, *Plin.* DICTAMNUS, *Virgilii.* On trouve sous ces noms dans les Boutiques des feuilles arrondies, de la

longueur d'un pouce, tirant sur le verd, couvertes de duvet & d'un poil épais, soutenues souvent sur de petites tiges, du sommet desquelles pendent des espéces d'épis formés de feuilles en maniére d'écaille, de couleur de pourpre, d'une odeur pénétrante & agréable, d'un goût âcre, aromatique, brûlant. On les apporte de l'Isle de Créte. Il faut choisir celles qui sont récentes, bien nourries, entiéres, qui ne sont point moisies, également velues; d'un goût brûlant, & qui sont odorantes.

Dioscoride décrit trois sortes de Dictames; savoir, celui de Créte; Δίκταμνος Κρετικὴ, DICTAMNUM CRETICUM, seu Γλήκων ἀγρία, PULEGIUM SYLVESTRE, *Quorumd.* le faux Dictame Ψευδοδίκταμνος, DICTAMNUM SPURIUM; & le deuxiéme Dictame de Créte, Δίκταμνος Κρετικὴ ἑτέρη, DICTAMNUM CRETENSE ALTERUM, foliiis Sisymbrii. Pline fait aussi mention de ces trois espéces. La premiére espéce est celle que l'on trouve dans les Boutiques, quoique l'on assure qu'elle ne porte ni fleur ni fruits. Mais il faut croire, ou que Dioscoride a été induit en erreur par d'autres, ou que son texte a été corrompu & ses paroles changées, comme le pense Matthiol. Car

Théophraste

Théophraste suppose que le Dictame porte des fruits, puisque dans le liv. 9. *de son Histoire*, c. 16. il dit qu'il n'y a que les feuilles du Dictame qui soient en usage, & non les petits rameaux, ni les fruits: & Damocrate dans Galien, l. 5. intitulé Κατὰ γένη, a fait mention du Dictame comme ayant des fleurs, ἄνθος Σχοίνου. D'ailleurs Virgile lui-même fait mention de sa fleur & de sa tige, l. 12. de l'Énéide : *Aussitôt Venus sa mere va cueillir sur le Mont Ida dans l'Isle de Créte, du Dictame, dont la tige est garnie de feuilles velues, & portant à son sommet de longs bouquets de fleurs purpurines.*

Il ne faut pas non plus s'en rapporter à Pline, qui ayant suivi l'erreur de Dioscoride parle ainsi, l. 25. c. 53. „ Le „ Dictame n'a ni fleur, ni graine ni tige. " Il paroît même se contredire, puisqu'il dit auparavant d'après Théophraste, que l'on ne se sert que des feuilles. Et en effet on ne nous apporte que des feuilles, & très-rarement les sommités fleuries.

La plante s'appelle ORIGANUM CRETICUM, LATIFOLIUM, TOMENTOSUM, seu DICTAMNUS CRETICUS, *I. R. H.* 199. DICTAMNUS CRETICUS, *C. B. P.* 222.

Elle a des racines brunes & fibreuſes, des tiges dures, & couvertes d'un duvet blanc, hautes de neuf pouces, branchues. Les feuilles naiſſent deux à deux aux nœuds des tiges ; elles ſont arrondies, longues d'un pouce, couvertes d'un duvet épais, blanchâtre : leur odeur eſt agréable, leur ſaveur eſt très-âcre & brûlante. Les fleurs naiſſent au ſommet des branches dans de petites têtes feuillées, en forme d'épi, & comme écailleuſes, de couleur purpurine en dehors. Ces fleurs ſont d'une ſeule piéce, en gueule, d'une belle couleur de pourpre, portées ſur un calyce en cornet, canelé, dans lequel ſont contenues quatre graines arrondies, très-menues. Cette plante vient d'elle-même dans la Grece & dans l'Iſle de Créte, parmi les fentes des rochers.

Le Dictame contient beaucoup d'huile eſſentielle unie avec un ſel volatil, comme l'on peut le conjecturer par ſon odeur & ſon goût.

Les anciens le recommendent fort, ſoit pour faire ſortir le fétus qui eſt mort, pour chaſſer l'arriére-faix, faire paroître les régles, pour guérir les plaies, ſoit même comme un contrepoiſon & un reméde qui ſert contre la morſure & les traits empoiſonnés. Hippocrate,

au rapport de Galien, place le Dictame parmi les remédes les plus excellens qu'il connoisse pour hâter l'expulsion de l'arriére-faix. Il y a une ancienne fable qui dit que les chévres de l'Isle de Créte mangent de cette plante pour faire tomber les traits dont elles ont été blessées.

On le donne en poudre depuis ʒß. jusqu'à ʒj. & en infusion dans du Vin depuis ʒj. jusqu'à ʒß. soit pour accélerer l'accouchement, pour chasser la mole, le fétus qui est mort, & l'arriére-faix, soit même dans les fiévres malignes, & contre les morsures & les blessures des animaux venimeux.

On l'emploie dans la Thériaque d'*Andromaque l'ancien*, dans le Mithridat de *Damocrate*, dans l'Orviétan d'*Hoffman*, & l'Opiat de *Salomon*.

ARTICLE VI.

Du Thé.

LE Thé, THE & THEA, *Off.* est une petite feuille, desséchée, roulée, d'un goût un peu amer, légerement astringent, agréable, d'une douce odeur qui approche de celle du Foin nouveau & de la Violette.

On nous apporte le Thé de l'Empire de la Chine & du Japon.

On trouve dans les Boutiques trois espéces de ces feuilles. La plus commune est celle que l'on nomme *Thé verd*, dont les feuilles sont fortement roulées, tirant sur le verd : il est légerement astringent au goût, odorant, & donnant à l'eau la couleur d'un verd pâle.

La seconde espéce qui est plus précieuse, s'appelle *Thé Imperial*, parcequ'on le réserve dans la Chine & dans le Japon pour l'Empereur & les grands Seigneurs. Cette feuille est grande, lâche, ou moins roulée : sa couleur est verte, vive ; l'odeur en est subtile & agréable. On l'estime beaucoup dans les Indes.

La troisiéme espéce qui est un Thé roux ou noirâtre, s'appelle communément Thé *Bohe*. La feuille en est petite, roulée, noirâtre. Elle donne la couleur brune à l'eau ; elle a le goût & l'odeur du Thé verd, mais approchant un peu de la Rose.

On croit que toutes ces espéces sont les feuilles du même arbre, & qu'elles différent seulement par le tems auquel on les recueille, & par la maniére dont on les prépare.

L'arbrisseau qui porte le Thé, s'ap-

pelle THE SINENSIUM, sive TSIA JAPONENSIBUS, *Breyn. Centur.* 1. *cap.* 52. CHAA, *C. B. P.* 147. THEÆ FRUTEX, *Bont.* EVONYMO AFFINIS ARBOR ORIENTALIS NUCIFERA, flore roseo, *Pluk. Phyt.* C'est un arbrisseau dont les racines sont menues, fibreuses, répandues sur la surface de la terre. Il s'éleve à la hauteur de trois, de quatre ou de cinq piés tout au plus; il est touffu & garni de quantité de rameaux. Ses feuilles sont d'un verd foncé, pointues, longues d'un pouce, larges de cinq lignes, dentelées à leur bord en maniére de scie. Ses fleurs sont en grand nombre, semblables à celles du Rosier sauvage, composées de six pétales blanchâtres ou pâles, portées sur un calyce partagé en six petits quartiers, ou petites feuilles rondes, obtuses & qui ne tombent pas. Le centre de ces fleurs est occupé par un nombreux amas d'étamines (environ deux cens) jaunâtres. Le pistile se change en un fruit sphérique, tantôt à trois angles & à trois capsules, tantôt à deux capsules, souvent à une seule. Chaque capsule renferme une graine qui ressemble à une Aveline par sa figure & sa grosseur, couverte d'une coque mince, lisse, roussâtre (excepté la base qui est blanchâtre;) la-

quelle contient une amande blanchâtre ou pâle, ridée, huileuse, couverte d'une pellicule mince & grise, d'un goût douceâtre d'abord, mais ensuite amer & excitant des envies de vomir, & enfin brûlant & fort desséchant. On cultive cette plante dans le Japon & dans la Chine; elle se plaît dans des plaines temperées & exposées au soleil, & non dans des terres sabloneuses ou trop grasses.

Voici la maniére dont on cultive cet arbrisseau dans le Japon. On creuse des fosses rondes dans la terre, à la hauteur de sept ou huit pouces, dans chacune desquelles on jette pêle-mêle 40. ou 50. follicules qui contiennent la graine : on recouvre ensuite ces fosses. Ces petites têtes qui contiennent la graine, pullulent & forment six, dix, quatorze petits arbrisseaux; quelquefois plus, quelquefois moins. Les laboureurs n'y font pas d'autres façons, si ce n'est qu'ils ôtent les herbes inutiles qui s'y mêlent. Il est rare que l'on recueille des feuilles de Thé dans les trois premiéres années : mais après ce tems on en fait tous les ans une récolte abondante.

Vers les mois d'Avril & de Mai, les meres de famille, les enfans & les servantes cueillent les nouvelles feuilles

qui viennent de paroître, lorsque le tems est sec, à toutes les heures du jour, & surtout lorsque la chaleur est plus grande; & sur le soir elles les emportent chez elles dans des paniers. Ensuite elles les mettent toutes sur une platine de fer poli & chaude : elles les retournent continuellement avec la main, jusqu'à ce qu'elles se fanent : elles les placent ensuite sur des nattes ou sur du papier, & elles les évantent pour les refroidir. Après cela elles les froissent dans des corbeilles plates faites de Roseaux Indiens, jusqu'à ce qu'elles se rident davantage; ensuite elles les remettent de nouveau sur une platine de fer nette & modérément chaude, & elles les retournent continuellement comme auparavant avec les mains, jusqu'à ce qu'elles soient médiocrement dures : elles les retirent & les refroidissent en faisant du vent. Elles les retournent encore une troisiéme & une quatriéme fois sur la platine de fer, en diminuant la chaleur par degré, afin qu'elles deviennent plus seches & plus dures. Enfin elles les renferment & les conservent dans des bouteilles de verre bien bouchées. Après les avoir gardées pendant six jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent, & les trient

en séparant les plus petites & les plus tendres de celles qui sont plus grandes & plus dures ; elles les séchent une cinquiéme fois sur la platine de fer, pour une plus grande sûreté, & alors elles peuvent se conserver un grand nombre d'années, si on les renferme éxactement.

On apporte plus de soin & plus d'attention pour le Thé de l'Empereur & des grands Seigneurs. On fait un choix scrupuleux de ces feuilles dans la saison convenable. On cueille les premiéres qui paroissent au sommet des plus tendres rameaux ; on les réserve pour ceux qui ont le moyen de les acheter bien cher. Les autres feuilles sont d'un prix médiocre. On les séche toutes à l'ombre, & on les garde sous le nom de *Thé Impérial*. Parmi ces feuilles on sépare encore celles qui sont plus petites de celles qui sont plus grandes ; car le prix varie selon la grandeur des feuilles : plus elles sont grandes, plus elles sont chéres.

Le Thé roux que l'on appelle Thé *Bohe*, est celui qui a été plus froissé & plus roti : c'est de-là que vient la diversité de la couleur & du goût.

Les payſans, & le commun du peuple, prennent ces feuilles préparées comme nous l'avons dit ; ils les jettent dans

une marmite de cuivre pleine d'eau, & ils la font bouillir à petit feu : ils laissent cette marmite sur le feu pendant tout le jour, & cette eau est leur boisson commune. Lorsque les feuilles sont entiérement affoiblies, & qu'elles n'ont plus de vertu, à cause des différentes teintures que l'on en a tiré, ils les jettent, & en mettent aussitôt de nouvelles. Mais les gens riches & les grands Seigneurs emploient plus de soin, de faste, d'éclat & d'art pour la préparation de cette boisson, que pour toutes les autres choses de leur maison.

Les Japonois pilent ou plutôt font moudre leur *Tchia* en une poudre très-fine, par le moyen d'une meule du plus bel ophite. Ils mettent avec de petites cuillères cette poudre verte, & qui a une bonne odeur dans leurs tasses, & ils versent dessus de l'eau bouillante avec un petit seau fait exprès : ils agitent ensuite cette poudre avec de petits pinceaux de Roseau Indien découpés avec art, jusqu'à ce qu'il s'éleve de l'écume.

Mais les Chinois dont nous suivons la méthode, versent de l'eau bouillante sur les feuilles entiéres de Thé que l'on a mises dans un vaisseau destiné à cet usage, & ils en tirent la teinture ; ils y mê-

lent un peu d'eau claire, pour en tempérer l'amertume, & la rendre plus agréable ; & ils la boivent chaude. Le plus souvent, en bûvant cette teinture, ils tiennent du sucre dans leur bouche, ce que font rarement les Japonois. Ensuite ils versent de l'eau une seconde fois, & ils en tirent une nouvelle teinture, qui est plus foible que la premiére : après cela ils jettent les feuilles.

Les Chinois attribuent au Thé des vertus excellentes. Il rétablit la constitution du sang, il diminue les vertiges, les douleurs de la tête, surtout celles qui viennent de la crapule : il est utile aux hydropiques ; car il est diurétique. Il dessèche les rhumes ou les catarrhes de la tête ; il adoucit l'acrimonie des humeurs ; il leve les obstructions des viscéres ; il tempére les humeurs brûlantes ; il corrige la constitution chaude du foie ; il amollit la rate qui est durcie ; il empêche le sommeil, surtout dans ceux qui en boivent rarement : il rend le corps plus vigoureux ; il ranime les esprits engourdis par le sommeil & la pésanteur ; il réjouit le cœur ; il appaise les coliques, & les vents des intestins ; il fortifie les viscéres ; il réveille la mémoire ; il aiguise l'esprit ; il appaise la néphrétique, & il passe pour

un remède propre à dissoudre la pierre. Du moins Guillaume Ten-Rhyne assure qu'il n'a trouvé dans le Japon aucune marque de calcul des reins ou de la vessie, quoiqu'il ait fait des recherches éxactes sur ce sujet. Le Thé est encore le premier antidote dans le Japon contre la foiblesse de la vûe & les maladies des yeux, qui sont très-fréquentes dans ce pays.

Il est cependant certain que le Thé n'est pas si efficace dans nos pays, que les Chinois & les Japonois l'assurent. Quelques uns en attribuent la cause à notre intemperance, ou au peu d'usage que nous faisons de cette teinture. Mais je crois que ces peuples vantent trop les vertus du Thé, comme c'est la coutume de ceux qui ont reçu quelque soulagement ou quelqu'avantage d'une chose. D'ailleurs, si l'on reçoit quelque utilité de cette boisson, on doit la rapporter principalement à l'eau chaude que l'on prend en abondance, quoique je pense que cette plante n'est pas dépourvue de toute vertu.

Le Thé a une douce & légere astriction; il exhale une odeur subtile & agréable: d'où l'on peu conclure qu'il est composé d'une petite portion de sel volatil, huileux, uni à une terre astringente. Par

ſon aſtriction il fortifie l'eſtomac, & il empêche que la grande quantité d'eau chaude n'en relâche trop les fibres. C'eſt par cette même aſtriction qu'il leve les obſtructions, pourvû qu'elles ne ſoient pas trop tenaces, en rétabliſſant le ton & les oſcillations des fibres. Le Thé eſt utile dans les flux de ventre & les dyſſenteries, pris en ſubſtance, ou en décoction dans de l'eau, ou dans du lait. Par ſes parties actives & voiatiles, il raréfie le ſang, il atténue & réſout la lymphe qui eſt un peu trop épaiſſe : c'eſt de cette façon qu'il eſt diurétique, & qu'il excite la tranſpiration, qu'il appaiſe le mal de tête, qu'il empêche le ſommeil, & qu'il ſoulage ceux qui ont des catarrhes, ſi on a ſoin de ſe mettre dans un état propre à la ſueur après avoir bû du Thé abondamment. Mais la vertu qu'on lui attribue d'être anti-néphrétique, vient non des feuilles du Thé, mais plutôt de l'eau chaude que l'on boit, laquelle diſſout & chaſſe du corps les ſels âcres du ſang, qui ſont les cauſes des graviers & du calcul.

Il ne faut pas cependant regarder le Thé comme étant entiérement ſans danger. „ Je ne conſeillerai pas, dit Dan. „ Crugerus, *Miſcellan. Cur. Dec. II. ann.*

3, *iv. obſerv. lxiv.* de boire tous les jours „beaucoup de Thé, à celui qui a l'eſto„mac pituiteux, foible, chaud, & qui „eſt naturellement infirme. " C'eſt ce qu'il prouve par des obſervations de quelques perſonnes, qui pour en avoir fait trop d'uſage, ont été attaqués d'un froid intérieur dans le bas ventre. Herman-Nicolas Grimm a auſſi obſervé dans les Indes, que les grands bûveurs de Thé ſont tombés dans le diabéte, ou la maigreur. Enfin j'ai obſervé moi-même plus d'une fois, que quelques-uns de ceux qui en avoient bû trop abondamment, avoient été attaqués d'inſomnie, de vertiges & de mouvemens convulſifs de leurs membres. Ainſi, quoique la boiſſon du Thé ſoit utile à pluſieurs, elle ne convient cependant pas également à tous, & chacun doit apporter des bornes & des meſures dans l'uſage qu'il en fait.

On fait infuſer ʒj. de feuilles de Thé dans ℔j. d'eau bouillante, dans laquelle on les laiſſe macerer un peu de tems, juſqu'à ce que l'eau ait une couleur d'un verd pâle; & on avale cette eau peu-à-peu, avec du ſucre ou ſans ſucre.

Ceux qui ſont incommodés de la toux, mêlent un peu de lait avec l'infuſion de Thé pour l'adoucir.

℞. Feuilles de Thé en poudre, ʒß.
Sucre, ʒij.
Jettez dans ʒviij. de lait bouillant. Laissez digerer, jusqu'à ce que le lait se calme. On fera prendre cette boisson dans le flux de ventre & la dysenterie, après les préparatifs nécessaires.

ARTICLE VII.

Du Stéchas.

ON appelle STECHAS, STŒCHAS ARABIA, & FLORES STŒCHADOS, *Off.* Στίχας, *Dioſc.* Στοίχας, *Gal.* des sommités fleuries, ou de petites têtes desséchées, tirées d'une plante appellée *Stéchas*. Elles sont oblongues, écailleuses, purpurines; d'un goût un peu âcre, amer; d'une odeur pénétrante, qui n'est pas désagréable. On les apporte des Isles d'Hyéres & du Languedoc; on doit choisir celles qui sont nouvelles, odorantes, & un peu améres.

La plante qui s'appelle STŒCHAS PURPUREA, *C. B. P.* 216. STŒCHAS ARABICA vulgò dicta, *J. B.* 3. 277. STŒCHAS BREVIORIBUS LIGULIS, *Cluſ. Hiſt.* 344. est un sous-arbrisseau haut d'une ou de deux cou-

dées : ſes tiges ſont ligneuſes, quadrangulaires; ſes feuilles naiſſent deux oppoſées à chaque nœud, de la figure de celles de la Lavande, de plus d'un pouce de longueur, & de deux lignes de largeur, blanchâtres, âcres, odorantes & aromatiques. L'extrémité de la tige eſt terminée par une petite tête longue d'un pouce, épaiſſe, formée de pluſieurs petites feuilles arrondies, pointues, blanchâtres & fort ſerrées, d'entre leſquelles ſortent ſur quatre faces des fleurs d'une ſeule piéce, en gueule, de couleur de pourpre foncé, dont la lévre ſupérieure eſt droite & partagée en deux, & l'inférieure partagée en trois; mais cependant elles ſont tellement découpées toutes les deux, que cette fleur paroît du premier coup d'œil être partagée en cinq quartiers. Leur calyce eſt d'une ſeule piéce, ovalaire, court, légerement dentelé, qui ſubſiſte & porté ſur une écaille. Le piſtile qui eſt attaché à la partie poſtérieure de la fleur, en maniére de clou, eſt environné de quatre embryons, qui ſe changent en autant de graines arrondies & renfermées dans le fond du calyce. La petite tête eſt couronnée de quelques petites feuilles d'un pourpre violet.

On retire du Stéchàs par la diſtillation une huile eſſentielle aromatique en aſſez

grande quantité ; c'eſt de-là que dépend ſon odeur & ſon efficacité. On fait principalement uſage du Stéchas dans les maladies froides de la tête & des nerfs : de plus il excite l'urine & les régles, & il réſiſte au poiſon. Méſué aſſure que cette herbe purge la pituite & la bile noire, mais fort lentement, & foiblement. Les nouveaux ne la mettent pas parmi les purgatifs. On retire l'huile eſſentielle de ces têtes fleuries préciſément de la même maniére que des ſommités de la Lavande, & elle a les mêmes vertus. Mais on en fait rarement uſage en Médecine.

On en emploie le Stéchas dans le Syrop de Stéchas de *Fernel* ; dans la Sacrée amére de Coloquinte, dans la Thériaque d'*Andromaque l'ancien*, dans le Mithridat de *Damocrate*, dans l'Onguent Martiatum, & l'Emplâtre de Grenouilles.

Il y a une autre plante qui s'appelle dans les Boutiques *Stéchas Citrin*, Elichrysum, ſeu Stœchas Citrina angustifolia, *C. B. P.* 264. Cette plante n'a ni la figure, ni les vertus de celle dont nous venons de parler.

ARTICLE VIII.

Du Safran.

LE Safran s'appelle CROCUS & CROCUM, *Off.* Κρόκος, *Dioſc.* ZAHAFARAN, *Arab.* On trouve ſous ces noms dans les Boutiques de petits filamens, dont la partie inférieure eſt plus menue, blanchâtre, ou d'un jaune pâle; la partie ſupérieure eſt un peu plus large, légerement crénelée, & d'un roux tirant ſur le pourpre. Ces filamens ont une odeur particuliére, agréable, âcre, aromatique, ſubtile, & qui ſe répand beaucoup, qui picote un peu les yeux, qui charge médiocrement la tête, & procure le ſommeil. Ils ſont légerement amers: il n'en faut qu'une petite portion pour donner à une grande quantité d'eau & de vin la couleur jaune ou la couleur de Citron, qui approche de la couleur de pourpre.

On choiſit le Safran qui eſt récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luiſante, qui tache les mains lorſqu'on le froiſſe; qui eſt gras, flexible, difficile à mettre en poudre. On rejette celui qui vient dans les lieux humides & dans les ſouterrains, où il contracte une trop grande humidité, une couleur obſcure,

& l'odeur de moisi. Pour en faire usage, on sépare la partie blanche que l'on rejette, de la partie jaune : on le fait secher dans un vaisseau net à une douce chaleur, & on le pulvérise.

La plante dont on tire ces filamens, s'appelle CROCUS SATIVUS, *C. B. P. 65.* CROCUS, *Dod. Pempt. 213. J. B. 2. 637. Raii. Hist. 1176.* Sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur d'une Aveline, & quelquefois d'une Noix blanche; douce, double, dont la supérieure est plus petite; l'inférieure plus grosse & chevelue; revétues l'une & l'autre de quelques tuniques arides, roussâtres, & en forme de réseau. De cette racine s'élevent cinq ou huit feuilles, longues d'une palme & même de neuf pouces, très-étroites & d'un verd foncé. Parmi ces feuilles s'éleve une tige courte, qui soutient une seule fleur en lys, d'une seule piéce, blanche & fistuleuse par sa partie inférieure, & évasée à sa partie supérieure, & divisée en six segmens arrondis, de couleur de gris de Lin. Il sort du fond de la fleur trois étamines, dont les sommets sont jaunâtres, & un pistile blanchâtre, qui se partage comme en trois branches, larges à leur extrémité supérieure, & découpées en maniére

de crête, charnues, d'un rouge foncé, & comme de couleur vive d'Orange, lesquelles sont appellées par excellence du nom de *Safran*. L'embryon qui soutient la fleur, se change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges, qui contiennent des semences arrondies.

Le Safran naît dans la plûpart des pays, soit chauds, soit froids; en Sicile, en Italie, en Hongrie, en Allemagne, en Angleterre, en Irlande, dans plusieurs provinces de la France, dans la Guyenne, dans le Languedoc, aux environs d'Orange, dans le Gâtinois & la Normandie. Le Safran du Gâtinois passe ici pour le meilleur; & on le substitue avec raison à celui d'Orient, que l'on a coutume de demander dans les Pharmacopées.

Le Safran se multiplie très-commodément & très-communément par le moyen de ses bulbes, qui croissent tous les ans en grande quantité; car lorsqu'on en séme la graine, il est plus long-tems à venir. On plante ces bulbes au Printems dans des sillons égaux, & éloignés les uns des autres d'une palme. Ces bulbes ne produisent que des feuilles dans l'année où elles ont été plantées, & des fleurs l'année suivante au mois d'Octobre. Les fleurs ne durent qu'un ou deux

jours, après qu'elles se sont épanouies. Quand les fleurs sont tombées, il sort des feuilles qui sont vertes pendant tout l'Hyver : elles sèchent, & se perdent au Printems, & ne paroissent jamais pendant l'Esté.

Aussitôt que les fleurs du Safran s'épanouissent, on les cueille au lever ou au coucher du soleil ; & on sépare les filamens du milieu de la fleur : ensuite on les nettoie bien, on les sèche, & on les garde. Quelques jours après il s'éleve de nouvelles fleurs, on les recueille de nouveaux ; & cela dure pendant un mois.

Dans le mois d'Octobre, lorsque la plante fleurit, la racine n'est composée que d'une bulbe : le Printems & l'Esté suivant elle en a deux l'une sur l'autre. Car lorsque les feuilles croissent au commencement du Printems, la partie supérieure de la racine d'où sortent les feuilles, croît aussi en même tems, jusqu'à ce qu'elle soit aussi grosse l'Esté que la bulbe mere ; & ayant acquis une constitution solide & devenue pleine & succulente, la bulbe mere devient languissante, sans suc, flasque, & elle disparoît entiérement l'Automne.

Après que les fleurs sont passées, on

retire les bulbes de la terre, sur la fin d'Octobre. On les garde pendant tout l'Hyver dans un lieu sec sans les couvrir de terre, & éloignées des rayons du soleil, de peur qu'elles ne se sèchent, mais afin qu'elles meurissent davantage; ce que l'on connoît quand les feuilles deviennent sèches. Au retour du Printems on les plante de nouveau dans la terre.

Le Safran dans l'analyse chymique donne un esprit âcre, subtil & très-volatil, qui sort d'abord dans la distillation, quoiqu'en petite quantité; ensuite un flegme un peu acide, puisqu'il donne la couleur rouge à la teinture de Tournesol. On en retire très-peu d'huile, & très-peu de sel volatil urineux. On retire un peu de sel alkali fixe du *Caput mortuum*, par le moyen de la lixiviation. Le sel acide n'est pas si bien envelopé de soufre qu'il ne se manifeste, en donnant une couleur rouge foncée à la solution de Tourne-sol. L'huile de Tartre versée sur la solution de Safran n'y apporte aucun changement: mais l'eau de Chaux contracte une couleur blanche avec une très-légere efferveſcence & un petit *coagulum*, à cause de l'acide qui est caché dans le Safran. On ne remarque cependant point de chaleur.

On tire également la teinture de Safran, soit avec l'eau, soit avec l'esprit de Vin.

Plusieurs peuples regardent le Safran comme excellent pour assaisonner les viandes. On en fait aussi un fréquent usage en Médecine; & quelques Médecins l'ont appellé *le Roi des végétaux*, & *la Panacée végétale*, à cause de ses excellentes vertus. Il est apéritif, digestif, résolutif, & un peu astringent: il atténue la masse du sang, il récrée les esprits; c'est pourquoi on l'appelle cordial, & on le prescrit dans la syncope, la palpitation, & contre les poisons. Il fortifie l'estomac, il aide la digestion: il délivre les poumons d'une pituite trop épaisse, il adoucit la férosité âcre & irritante; il appaise la toux; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent l'*ame des poumons*: & on l'emploie heureusement dans l'asthme & la phthisie. Il leve les obstructions du foie, il guérit la jaunisse, il remédie à plusieurs maladies de la matrice, il provoque les mois; il aide d'une maniére spécifique l'accouchement difficile, en faisant sortir le fétus: c'est ce qu'Amatus Lusitanus confirme par une observation singuliére.

Il rapporte qu'une certaine femme ayant pris un médicament auquel on avoit joint du Safran, elle accoucha de

deux filles teintes de couleur jaune; laquelle couleur se dissipa bientôt, en les lavant avec de l'eau chaude. Jean-Ferdinand Hertode dans sa *Crocologie* raconte une expérience qui n'est pas difficile à faire. Ayant nourri de Safran pendant quelque tems une chienne qui étoit pleine, lorsque le tems s'approcha de mettre bas ses petits, il la disséqua publiquement sur un théatre, & il trouva que non-seulement les petits chiens étoient entiérement jaunes, mais encore l'arriére-faix.

Le Safran est placé parmi les remédes hystériques. Il a encore une vertu anodine; car il adoucit les douleurs, & il excite le sommeil, souvent même on le joint à l'Opium; mais je ne sçai si c'est pour en moderer l'effet, ou pour l'augmenter. On l'emploie extérieurement pour les collyres, pour appaiser l'inflammation des yeux, surtout dans la petite vérole & la rougeole; dans les cataplasmes pour résoudre les tumeurs, pour adoucir les inflammations & les érésipeles, & pour ranimer les membres paralytiques.

Cependant on ne doit faire usage du Safran que modérément & à propos; sans quoi on éprouve qu'il n'est pas sans

danger. Les femmes groſſes ou celles qui ont des régles trop abondantes, doivent s'en abſtenir. De plus il a une vertu narcotique, & il enyvre : il fait mal à la tête par ſon odeur ; & lorſqu'on en prend une trop grande doſe intérieurement, il cauſe non-ſeulement la péſanteur de tête & le ſommeil, mais encore quelquefois des ris immoderés & convulſifs, & enfin la mort même. Galien dans le ſecond livre intitulé Κατὰ τοπους, chap. 1. aſſure que la ſeule odeur du Safran fait mal à la tête : & dans le même chapitre il met ce reméde parmi ceux qui non-ſeulement font mal à la tête, mais encore qui troublent l'eſprit. Enfin dans le cinquiéme livre des *Simples*, ch. 19. il le place parmi ceux qui étant pris en trop grande quantité, font perdre l'eſprit, ou cauſent la mort : il y dit encore, que la quantité en fait un poiſon.

Parmi les nouveaux, Jean Michaelis rapporte que quelques-uns ſont tombés dans des maladies & dans l'yvreſſe par l'odeur trop forte du Safran, ou pour en avoir fait trop d'uſage. Borelle dans ſes *Obſervations*, Centur. 3. pag. 303. raconte qu'un domeſtique d'un marchand, qui couchoit & dormoit auprès d'une

grande

grande quantité de Safran, avoit contracté un si grand mal de tête & une si grande foiblesse de cœur, qu'il auroit préferé la mort à la vie. Lacoste dit aussi que plusieurs qui avoient usé d'un petit sac de Safran en forme d'oreiller, furent attaqués d'un très-grand mal de tête, & d'une pésanteur incroyable avec laquelle ils moururent. Emmanuel Konig Professeur de Médecine à Basle, en parlant de l'usage immoderé ou de la trop grande dose de Safran, rapporte que quelques citoyens de la ville de Basle ayant pris une trop grande dose de Safran mêlé avec du Vin, furent attaqués d'un ris excessif & involontaire. Un Parfumeur, selon le rapport d'Amatus Lusitanus, jetta beaucoup de Safran dans la marmite où il faisoit bouillir sa viande; & après l'avoir mangé, il fit de si grands éclats de rire, que peu s'en fallut qu'il n'en mourût. Simon Pauli rapporte aussi une autre observation dans son livre intitulé *Quadr. Botanic.* d'une fille qui n'ayant pas ses régles voulut les faire paroître par l'usage du Safran; & depuis ce tems-là, quoiqu'elle eut été mariée, elle fut affligée pendant toute sa vie de cruelles & continuelles douleurs de tête.

L'application extérieure du Safran n'est

pas non plus exemte de tout danger; puisque C. Hoffman sur l'Emplâtre appellé *Oxycroceum*, avertit de ne le pas employer dans les fractures au commencement, tandis que l'on craint la fluxion: car l'expérience a appris, dit-il, qu'il cause de grands maux. C'est ce que Simon Pauli confirme par sa propre expérience, *Quadr. Botanic.*

Il faut dont user du Safran avec précaution & avec modération.

Les Auteurs ne conviennent pas entre eux sur la dose salutaire ou nuisible du Safran. Les uns assurent que l'on en peut donner intérieurement sans danger ʒß. d'autres ʒj. d'autres ʒjß. Cependant Rhazis assure qu'il a donné heureusement ʒij. de Safran pour faire accoucher. Mais C. Hoffman croit qu'il y a ici une erreur des Libraires, qui ont mit ʒij. pour ʒij. Car Dioscoride, & après lui Sérapion, Avicenne, & d'autres disent que trois gros de Safran font mourir. Cependant, selon le témoignage d'Etmuller, l'usage du Safran est si familier aux Polonois, qu'ils le mêlent souvent jusqu'à la dose de ʒj. dans leurs nourritures. Mais on voit assez la force de la coutume par l'usage continué de l'Opium, dont quelques-uns prennent impunément

jusqu'à une & deux dragmes tous les jours, après s'y être accoutumés peu-à-peu; quoique trois, quatre, ou cinq grains suffisent pour faire mourir. On peut donc prescrire en sûreté & même sans danger le Safran depuis ℈ß. jusqu'à ℈j. & ℈jß. On en prescrit aussi la Teinture & quelquefois l'Extrait, mais plus rarement.

La Teinture de Safran se fait en versant f. q. d'esprit de Vin jusqu'à la hauteur de deux travers de doigt sur du Safran coupé fort menu, & un peu humecté dans de l'huile de Tartre. On le laisse ensuite en digestion pendant six ou huit jours dans un vaisseau fermé. On sépare la liqueur du Safran; & on verse de nouvel esprit de Vin, jusqu'à ce qu'il ne tire plus de teinture. On distille ces Teintures de Safran à une chaleur moderée, jusqu'à ce que la liqueur qui reste, paroisse de couleur de Safran, que l'on garde alors pour l'usage. La dose est depuis iv. gouttes jusqu'à xx.

Quelques-uns gardent l'esprit qui sort le premier dans cette distillation, sous le nom d'*Esprit de Safran*; & effectivement il en retient l'odeur, & il en contient des parties très-fines. C'est pourquoi on le recommende pour recréer les

esprits, & pour en accélerer le mouvement aussi-bien que celui du sang.

D'autres préparent la Teinture de Safran avec quelqu'eau cordiale, que F. Hoffman recommende dans la mélancholie.

L'Extrait de Safran se fait en évaporant la Teinture jusqu'à la consistence d'un Extrait mol, en prenant garde qu'il ne se brûle. Il a les mêmes vertus que le Safran lui-même. On le donne depuis ij. gr. jusqu'à x. Jacque Bontius dans son Traité *de la Médecine des Indiens*, le recommende comme un reméde excellent & spécifique dans la dyssenterie.

℞. Safran, ℈ß.
Canelle, ℈j.
Dictame de Créte, ʒß.
M. F. une poudre pour donner dans l'accouchement difficile. Ou bien :
℞. Safran en poudre, gr. xv.
Myrrhe, Borax, ana ℈ß.
M. avec s. q. de Conserve de fleurs de Lavande ou de Souci.
F. un bol.
℞. Safran en poudre, Myrrhe, ana gr. xv.
Aloës, ℈j.
F. un bol avec le Syrop d'Armoise, pour rappeller les régles.

℞. Safran, ʒß.
Verſez deſſus ℥v. de bon Vin blanc.
M. avec le jus d'une Orange.
Digérez pendant la nuit.
La malade en prendra la colature le matin, pour rappeller les régles.

℞. Safran, ʒj.
Antihectique de Poterius, ʒij.
Racines d'Iris de Florence, ʒß.
Baume de Soufre aniſé, gout. xx.
Conſerve d'Enula Campana, ʒß.
M. F. un Opiate, dont la doſe eſt ʒj. deux ou trois fois le jour pour la phthiſie commençante.

℞. Cloportes, ʒiij.
Gomme Ammoniaque purifiée, ʒjß.
Fleurs de Benjoin, ʒj.
Safran, Baume du Pérou, ana gr. xv.
Baume de Soufre, ſ. q.
F. une maſſe de pilules. La doſe eſt de xviij. grains trois fois le jour dans la toux chronique, écrouelleuſe & phthiſique, & pour prévenir les tubercules cruds du poumon. Richard Morton recommende ces Pilules ſous le nom de *Pilules balſamiques*.

℞. Safran, ſel volatil de Succin, fleurs de Benjoin, ana ʒß.
Gomme Ammoniaque, ʒj.

Conserve de fleurs de Romarin, ʒß.
M. F. un bol, dont la dose est ʒj. deux ou trois fois le jour pour l'asthme.

℞. Safran en poudre, ʒj.
Graine d'Ancolie, ʒvj.
Tartre vitriolé, ʒß.
Conserve de Cynorrhodon, f. q.
F. une Opiate molle à partager en sept doses, à prendre en autant de jours le matin à jeun, pour la jaunisse.

℞. Eaux de Roses & de Plantain, ana ʒij.
Safran en poudre, gr. vj.
F. un collyre, dont on frotera les yeux, lorsque la petite vérole commence à sortir.

℞. Eau de Fenouil, ʒiv.
Safran, gr. xv.
Broyez dans un mortier, jusqu'à ce que l'eau ait la couleur d'or; alors séparez la liqueur de la poudre en versant par inclination, & mêlez avec autant de Vin émétique.
F. un collyre pour l'ophtalmie.

℞. Mie de Pain blanc écrasée dans les mains, ℔j.
Lait de Vache, f. q.
F. cuire en remuant continuellement;

ajoutez sur la fin un jaune d'œuf, & ʒj. de Safran réduit en poudre fine. F. un cataplasme anodin pour résoudre les tumeurs inflammatoires, & appaiser la douleur.

℞. Safran, ʒß.
Gomme Tacamaque, ʒj.
Suie, ʒij.
Térébenthine, f. q.

F. un emplâtre, que l'on appliquera aux carpes de ceux qui ont la fiévre un peu avant l'accès.

℞. Safran, Camphre, ana ʒß.

Renfermez-les ensemble dans un petit sac d'écarlate que vous suspendrez au col vis-à-vis la fossette du cœur, comme une amulette pour chasser la fiévre.

On emploie le Safran dans la Thériaque d'*Andromaque l'ancien*, dans le Mithridate, la Confection d'Hyacinthe, le Phylonium, la Bénédicte laxative, la Sacrée amére de *Galien*, la Sacrée de Coloquinte, l'Orviétan d'*Hoffman*, la Poudre de la *Comtesse de Kanht*, la Poudre de Joie, la Poudre Diarrhodon; les Throchisques d'Hédicroon, de Catabé, de Camphre; les Pilules Ammoniaques de *Quercetan*, les Pilules de *Rufus*, les Pilules dorées de Cynoglosse contre la

gonorrhée virulente, de *Charas*; l'Elixir des propriétés de *Paracelse*, le Laudanum liquide de *Sydenham*; le Laudanum liquide de Coings, de *Londres*; l'Huile de Scorpions composée, de *Charas*; l'Onguent doré, l'Emplâtre de Mucilage, de Gálbanum, de Mélilot, d'Oxisafran.

CHAPITRE SIXIE'ME.

Des Fruits & des Graines.

ARTICLE I.

Des Dattes.

LEs Dattes, PALMULÆ & DACTYLI; *Off.* φοινικο-βάλανοι, *Dioſc.* Δάκτυλοι, & φοίνικες, *Grac.* TAMAR, *Arab.* CARYOTÆ & CARYOTIDES, *Quorumd.* ſont des fruits cylindriques, de la groſſeur du pouce, de la longueur du doigt, de la figure d'un Gland, compoſés d'une pellicule mince, rouſſâtre, dont la pulpe ou la chair eſt graſſe, ferme, bonne à manger, douce, & qui envi-

ronne un gros noyau cylindrique, dur, & creusé d'un sillon dans sa longueur.

Il faut choisir les Dattes qui sont grosses, jaunâtres, peu ridées, tendres, pleines de pulpe, un peu dures en dedans, blanchâtres près du noyau, rougeâtres vers la peau; d'un goût vineux, & qui étant secouées ne sonnent point du tout, ou très-peu. Il faut au contraire rejetter celles qui sont flasques, dures, sans chair, percées, vermoulues, ou cariées. Les meilleures sont celles que l'on nous apporte du Royaume de Tunis. Celles qui naissent en Espagne, ne sont jamais bien mûres; & celles qui viennent de *Salé*, se corrompent facilement, & sont bientôt remplies de vers, ou bien elles se desséchent.

Les Dattes sont les fruits d'un arbre qui s'appelle Palmier de la grande espéce, PALMA MAJOR, *C. B. P.* 506. PALMA DACTYLIFERA MAJOR VULGARIS, *Jonston. Dendrol.* PALMA DACHEL, *Prosp. Alpin.*

[Le Palmier Dattier pousse une racine simple, épaisse, ligneuse; & quelquefois deux, selon que le terrain le permet. Elle est environnée vers son colet de menues branches dont les unes sont tortueuses, simples, nues le plus souvent,

qui se répandent au loin sur la superficie de la terre, & sont différemment ondées. Les autres ne sont pas simples, mais garnies de fibres très-courtes. Le bois & l'écorce des unes & des autres branches, sont fibrés, fermes & plians, de couleur rousse foncée, d'une saveur acerbe.

Le tronc de cet arbre est très-droit, simple, sans branches, totalement cylindrique, un peu moins gros vers son sommet; de grosseur & de longueur différente selon son âge; mais le plus haut surpasse à peine huit brasses. Il n'a point d'écorce; mais il est garanti, lorsqu'il est jeune, par des queues de branches feuillées, qui restent après qu'on les a coupées, & que l'on appelle branches taillées courtes, ou chicots, & qui sont placées symétriquement, y en ayant toujours six autour du tronc; de sorte que les six qui sont au dessus, répondent à l'endroit des interstices qui se trouvent entre les queues des branches inférieures. Mais lorsque la vieillesse ou l'injure du tems les fait tomber, la superficie du tronc est nue, rude au toucher, de couleur fauve, & encore marquée des impressions de l'origine des branches feuillées, de la même maniére que la tige du Choux pommé, lorsque ses feuilles

sont tombées. La substance intérieure, depuis le sommet jusqu'à la racine, est composée de fibres qui regnent dans toute la longueur, épaisses, ligneuses, fermes, légeres cependant, & si peu unies ensemble par le moyen d'une matiére fongueuse, qu'on peut les séparer même avec les doigts. C'est pour cela que le tronc de cet arbre est difficile à couper, n'ayant point de solidité. Les troncs qui n'ont qu'un an, n'ont point de moëlle : mais à la place une espéce de nerf ligneux, qui se trouve au milieu, beaucoup plus gros & plus ferme que les autres fibres auſquelles il est si peu adhérant, qu'on l'en sépare aisément avec les ongles. Dans les jeunes troncs toute la partie intérieure est molle, bonne à manger, & semblable à de la moëlle; dans ceux qui sont plus avancés il n'y a que le sommet, & dans les vieux troncs il n'y a que les boutons du sommet où se trouve cette moëlle, dont la substance est très-blanche, tendre, charnue, cassante, douceâtre & savoureuse. C'est pourquoi les Perses l'appellent *Mægsi ser*, c'est-à-dire, Moëlle de la tête. Dioscoride lui donne le nom de Ἐγκάρδιον, qui signifie *Moëlle*; Théophraste & Galien le nomment Ἐγκέφαλος, c'est-à-dire, *Cerveau*. Lors-

qu'on coupe cette moëlle, l'arbre meurt; car elle est le germe des nouvelles productions, & le principe des branches qui doivent naître.

Le Palmier est toujours terminé par une seule tête, quoique Théophraste assure, *H. Pl. l. 2. c.* 8. que dans l'Egypte il en a quelquefois plusieurs, savoir, lorsqu'autour de cette tête il croît contre l'ordinaire un ou deux rejettons, qui grossissent & se fortifient par la négligence du propriétaire de ces arbres. La tête, selon les différens états de l'arbre, est composée au moins de quarante branches feuillées, & de 80. au plus, qui font un bel effet, & qui sont placées en rond; ce qui n'arrive pas aux autres arbres. Car au sommet du tronc se trouve un grand bourgeon conique, de deux coudées de longueur, gresle, terminé en pointe, & composé de branches feuillées prêtes à se développer, dont celles qui sont à l'intérieur, & qui ne sont pas encore totalement épanouies, l'entourent immédiatement, & sont de la même longueur; au dessous desquelles sont plusieurs autres branches, qui ont acquis leur longueur naturelle, disposées alternativement, & qui s'écartent de plus en plus du bourgeon; de sorte que les der-

niéres & les plus anciennes ſont courbées en arc vers l'horiſon : au deſſous de ces derniéres il y en a ſouvent de vieilles qui ſont fanées, & pendantes, ſi on a négligé de les couper. Des aiſſelles des branches feuillées ſortent des grapes branchues, qui ont chacune leur ſpathe ou envelope, & qui portent des fleurs dans le Palmier mâle, & des fruits dans le Palmier femelle.

La branche feuillée eſt très-grande, longue d'environ trois braſſes, compoſée de feuilles ſemblables à celles du Roſeau, diſpoſées ſur une côte de chaque côté dans toute la longueur.

Cette côte a trois braſſes de longueur : elle eſt d'abord large & applatie vers ſon origine, & diminue inſenſiblement juſqu'à ſon extrémité ; elle eſt verte, liſſe, luiſante & jaunâtre à ſa baſe, lorſqu'elle eſt vieille ; convéxe en deſſus, concave en deſſous vers ſon origine, & comme creuſée en gouttiére dans le reſte de ſa longueur. Elle eſt de même ſubſtance que le tronc, mais plus légere & moins compacte, entremêlée de fibres plus blanches & plus déliées.

On peut conſiderer dans la côte trois parties ; l'une qui en eſt la baſe ; l'autre qui eſt nue, & la derniére qui eſt char-

gée de feuilles. La base est la partie inférieure de la côte; elle est attachée & posée sur le tronc en maniére d'écaille; ayant une figure à peu près triangulaire, oblongue, concave intérieurement, & convéxe extérieurement, de la longueur d'un demi empan, & large de neuf pouces, épaisse de deux pouces, mince sur les bords, terminée par un grand nombre de fibres entrelassées en maniére de tissu, qui sert à réunir & lier ensemble les deux bases voisines, & qui recouvre les bases des côtes intermédiaires du rang supérieur, de sorte qu'il n'en paroît qu'une petite portion à découvert. La partie nue qui s'étend depuis la base jusqu'aux premiéres feuilles, & qui s'écarte du tronc, est cette portion qui reste après la premiére coupe, & qui dans la seconde est retranchée par ceux qui cultivent les Palmiers avec soin, de peur qu'elle ne retienne l'eau de la pluie. Pline appelle cette partie du nom de *Pollex*, qui signifie *Chicot*. Elle est longue d'une coudée, épaisse d'un pouce, large de trois par le bas, & d'environ deux dans le reste de son étendûe. La derniére partie de la côte est longue, diminuant insensiblement de grosseur, bordée d'abord des deux côtés d'épines, & chargée ensuite

dans toute sa longueur de feuilles.

Les épines sont les jeunes feuilles qui sortent de chaque côté de la côte : les premières sont courtes & plus écartées ; les autres sont plus longues & plus près les unes des autres, jusqu'à ce qu'ayant acquis la longueur d'une coudée, elles prennent peu-à-peu la forme de feuille. Ces épines sont de la figure d'un cone irrégulier & anguleux, épaisses, dures & en quelque façon ligneuses : leur superficie est luisante, & d'un verd tirant sur le jaune pâle ; creusées en goutière à la face supérieure ; leur pointe est arrondie & brune ; & enfin elles s'étendent & se changent peu-à-peu en feuilles.

Ces feuilles durent toujours ; elles sont ailées, de la figure de celles du Roseau, en très-grand nombre, courtes d'abord, & ensuite longues d'un empan, & bientôt après beaucoup plus longues, placées jusqu'à l'extrémité de la côte qui est terminée par une pointe. Elles sont soutenues sur des espéces de queues, écartées les unes des autres d'un demi-pouce d'intervalle, ligneuses, épaisses, de la longueur d'environ un pouce, de figure irrégulière & presque quarrée, fortement attachées à la côte, dont on ne peut les arracher qu'avec violence. Ces feuilles

ſont ſituées obliquement ſur une même ligne, & alternativement; elles ſont longues d'environ une coudée, larges de deux pouces, de la figure de celles du Roſeau, fort pointues, pliées en deſſus par le milieu dans toute leur longueur, d'un verd pâle des deux côtés, un peu canelées. De plus elles ſont dures, tendues, roides, ſéches, ayant des nervures groſſes & fermes dans toute leur longueur.

L'envelope que nous avons dit qui étoit en forme de réſeau, eſt rude, groſſiére, compoſée de fils inégaux, épais, anguleux, un peu applatis, roides, & comme de l'étoupe ou du gros chanvre, laquelle repréſente par ſa figure une naſſe par la groſſiéreté de l'étoupe, & par ſon uſage une bande. Dans les jeunes Palmiers, & ſurtout autour des branches feuillées du ſommet, cette envelope eſt d'un jaune foncé, épaiſſe, & large d'un empan: dans les vieux Palmiers, & ſurtout autour des vieilles branches feuillées, elle eſt d'un roux noirâtre, uſée & moins épaiſſe; elle eſt utile & ſert d'ornement à ceux-là, mais elle nuit & défigure ceux-ci. Cette eſpéce de bande n'eſt pas unique, il y en a à proportion de la quantité des branches feuillées; de ſorte

qu'on en trouve trois, quatre ou cinq entrelaſſées enſemble. Car les rangs des branches feuillées étant fort près les uns des autres, il eſt néceſſaire que ces eſpéces de toiles ſe multiplient, & qu'elles en embraſſent beaucoup de celles qui ſont immédiatement au deſſous. C'eſt ce qu'il eſt aiſé de voir à la partie ſupérieure des troncs: car dans la partie inférieure ces toiles ſe ſéchent, elles tombent avec les chicots, après y être reſté long-tems déchirées & pourries par la négligence des payſans. On peut meſurer la longueur & la figure de chaque réſeau, par l'interſtice des baſes des branches feuillées, dont les bords ſont unis enſemble par ce réſeau: il eſt compoſé de trois rangs de fibres paralléles, dont les deux extérieurs renferment le troiſiéme comme une trame, & le coupent par le plan oblique de leurs fibres, qui ne ſont pas entrelaſſées comme de la toile, mais qui ſont unies enſembles par de minces cheveux ſemblables à la toile d'araignée. Le ſommet eſt ſurtout garni de ces ſortes de réſeaux, qui affermiſſent en quelque maniére & mettent à couvert des injures extérieures les baſes, non-ſeulement des branches feuillées, mais encore principalement celles des jeunes grapes.

Le Palmier qui naît de lui-même des racines d'un autre, comme dans son sein maternel, commence à donner des fruits quatre ans après qu'on la transplanté, lorsque le terroir est fertile ; & six ou sept ans après, s'il se trouve dans un lieu stérile : mais celui qui vient d'un noyau, est bien plus long-tems à donner du fruit. Le Palmier ne porte des fruits qu'au haut de son tronc, aux aisselles des branches feuillées, qui sont garnies de grandes grapes, en forme de balays; lesquelles étant encore jeunes, sont renfermées & envelopées chacune dans une gaîne presque coriace.

Les Romains donnent le nom de *Spadix* à ces grapes, & celui de *Spatha* à leurs envelopes ; mots qu'ils ont empruntés de la langue Grecque. On ne sauroit distinguer par l'extérieur la grape du Palmier mâle, d'avec celle du Palmier femelle, lorsqu'elles sont encore cachées dans leurs gaînes ; car ces gaînes ont la même figure : & ce qu'elles contiennent alors, est très-blanc intérieurement, lisse & luisant de toute part extérieurement, & forme une espéce de Truffe solide, de la figure de la gaîne ; lequel corps solide est composé des petits bourgeons & de leurs pédicules encore fort tendres, charnus & bons à manger.

Les Palmiers, soit mâle, soit femelle, gardent l'ordre suivant dans la production de leurs différentes fleurs. Au commencement du mois de Février, & peut-être plutôt, ces arbres poussent leurs boutons dans les aisselles des branches feuillées; savoir, des spathes droites appuyées sur le tronc par leur face applatie, mais encore cachées sous le réseau, ou enveloppées des branches feuillées; d'où ces spathes sortent & croissent peu-à-peu, & grossissent tellement par la quantité de fleurs qu'elles portent, que le mois suivant elles s'entr'ouvrent dans leur longueur, & laissent sortir ce corps solide qui ressemble à une Truffe, par cette fente qui est à l'un des côtés, & rarement dans tous les deux; lequel étant ainsi dégagé de son envelope, prend bientôt la figure d'une grape composée d'un très-grand nombre de pédicules, qui soutiennent les petites fleurs dans le mâle, & des espéces de petites prunes dans le Palmier femelle, placées dans toute la longueur sans ordre & séparément. Les fleurs servent à rendre fécond le Palmier femelle, dont les fruits mûrissent lentement, & seulement dans l'espace de cinq mois. Les spathes durent peu de tems, elles se fanent & se séchent, &

doivent être retranchées par ceux qui cultivent soigneusement ces arbres, & qui veulent leur conserver une forme agréable. Les jeunes arbres & ceux qui sont fort vieux, ne donnent qu'un petit nombre de grapes; mais ceux qui sont dans leur vigueur, en donnent huit ou dix.

La spathe a la figure d'une masse ligneuse; sa surface externe est couverte d'un duvet mollet, épais, très-court, de couleur rousse foncée; lequel étant enlevé, elle paroît d'un beau verd-gai: sa surface intérieure est blanche, lisse, humide, & en quelque façon muqueuse. Sa substance est semblable à celle d'une écorce; elle se partage en fibres, elle est un peu sillonnée: elle est pliante, lorsqu'elle est séche, & semblable à du cuir; de l'épaisseur d'une paille d'Avoine, plus mince dans sa partie convéxe que dans tout le reste, & plus dans la spathe femelle, que dans la mâle. Cette spathe est composée d'un tuyau & d'un ventre.

Le tuyau qui recouvre la queue de la grape, est applati, recourbé à cause de la pésanteur du ventre, de la figure d'un fourreau de cimeterre, long d'une coudée, (un peu plus court dans le tuyau femelle,) de la grosseur du pouce, de trois pouces de largeur. Le ventre a une

coudée de longueur, plus d'une palme de largeur, trois pouces d'épaisseur, lorsqu'il est prêt à s'ouvrir, convéxe des deux côtés, terminé par une pointe mousse, ayant un bord tout-autour, large d'un pouce, solide, de substance cassante, aigu, tranchant. La superficie intérieure est concave, blanche, lisse & égale.

La grape mâle est parsemée d'un grand nombre de petites fleurs : elle porte deux cens pédicules, dont les plus courts supportent 40. petites fleurs ; les moyens 60. les plus longs 80. Ces petites fleurs sont moins grandes que celles du Muguet, oblongues, à trois pétales, d'une couleur blanchâtre, tirant sur le jaune pâle, & d'une odeur désagréable ; elles n'ont point de pédicule propre, mais un principe charnu de couleur herbacée. Les pétales de ces petites fleurs sont droits, oblongs, concaves, terminés en pointes mousses, pleins de suc, charnus, fermes. Les étamines sont velues, roides, très-courtes, blanchâtres, terminées par de petits sommets remplis de poussiére très-fine.

Sur la fin du mois de Février & au commencement du mois de Mars, les spathes se rompent, les grapes femelles paroissent d'abord ; & peu de jours après

ayant quitté leurs envelopes, elles sont nues, portant les embryons des fruits enveloppés de deux petites membranes ou petits calyces, dont l'un est extérieur & plus court, & l'autre est intérieur, qui envelope immédiatement le fruit presque tout entier. L'un & l'autre calyce a un bord inégal & une superficie un peu rude. Ces embryons sont en très-grand nombre sur une grape; ils ressemblent aux grains de Poivre pour la grosseur & la rondeur; leur superficie est luisante & blanche; leur goût est acerbe. Dans le mois de May, ces fruits acquiérent la grosseur de nos Cerises, & ils sont d'une couleur herbacée. Au commencement de Juin, ils ressemblent à des Olives pour la figure & la grosseur: leurs osselets se durcissent, & leur chair perd de son humidité, & devient plus solide: mais le goût & la couleur ne sont point changés. Ils meurissent dans le mois d'Août: ils ne s'amollissent pas dans toute leur substance; mais ils acquiérent d'abord, le plus souvent à leur extrémité, une tache molle comme celle d'une Pomme qui se pourrit: cette tache s'étend peu-à-peu; & toute la substance qui étoit verte, se change en peu de jours en une pulpe fort douce.

Ces fruits mûrs, ou ces Dattes, ont le plus souvent la figure des glands de Chêne ; mais elles sont plus grosses ordinairement, revêtues d'une pellicule mince, transparente, luisante, de différente couleur, selon celle de la pulpe. Elles contiennent beaucoup de chair, grasse, pulpeuse, d'un goût vineux, très-douce, peu attachée à son noyau, dont elle est séparée par une petite membrane blanchâtre, tendre, molle comme de la soie, & divisée en plusieurs pédicules. Le noyau est solide comme de la corne, dur & ferme ; sa superficie est de la couleur des pepins de Raisins, ou d'un gris plus ou moins délayé. Intérieurement, la substance est panachée, à peu près comme la Noix Muscade ; de figure longue, & quelquefois en toupie, recourbée, convéxe d'un côté, & égale & partagée de l'autre dans sa longueur par un sillon. La face convéxe est marquée d'une petite ligne superficielle, qui s'étend dans la longueur mitoyenne, au milieu de laquelle on voit un point ou une espéce de nombril, qui contient un cartilage blanc, lequel pénétre jusqu'au milieu de la substance du noyau, & est la plantule. La moëlle qui est dans ce noyau, n'est pas telle que Rai l'a crû, ni telle qu'il s'est persuadé qu'on

pouvoit la retirer lorſqu'on l'a amolli dans la terre.

Le Palmier ſe plaît dans les pays brûlans & dans une terre ſabloneuſe & limoneuſe, légere & nitreuſe. Il s'éleve du noyau ou des racines d'un autre Palmier. Lorſqu'on ſéme des noyaux, il en naît des Palmiers mâles & femelles: mais lorſqu'on plante des racines, les Palmiers qui naiſſent, ſuivent le ſexe de leur mere racine. Il aime les plaines arroſées par l'eau de fontaine, ou par l'eau de puits au défaut de la premiére, que l'on détourne & que l'on fait venir dans les rangs de ces arbres, lorſqu'il eſt à propos.

On plante dans la terre au Printems, ou dans quelque ſaiſons que l'on veut, les jeunes pouſſes de deux ou de trois ans, & on a ſoin de les arroſer pendant l'Eſté. On extirpe celles qui pullulent autour du tronc du Palmier. On a grand ſoin d'en ôter les teignes, les fourmis & les ſauterelles. Ces ſortes d'inſectes ſont fort nuiſibles à ces arbres. Lorſqu'ils ſont en état de porter des fleurs & des fruits, ceux qui les cultivent, doivent travailler tous les ans pour les rendre féconds & en retirer beaucoup de fruits. C'eſt pourquoi ſur la fin de Février ils cueillent au

ſommet

sommet de l'arbre les spathes mâles remplies de fleurs propres à rendre fécondes les grapes femelles. Ils ouvrent ces spathes mâles dans leur longueur; ils en ôtent les grapes, dont les fleurs ne sont pas encore épanouies; ils partagent ces grapes en de petites baguettes fourchues autant qu'il se peut, parceque cette figure est plus commode pour l'usage qu'ils en veulent faire, & ils les placent sur les grapes femelles. Les uns emploient ces baguettes encore vertes, & les placent aussitôt sur les grapes femelles qui commencent à paroître: d'autres sèchent auparavant ces baguettes & les gardent jusqu'au mois de Mars, tems auquel les matrices sont toutes ouvertes, & deviennent fécondes par la seule & même opération. Ils placent transversalement ces baguettes fourchues, au milieu de la grape femelle; ou bien ils les attachent de façon que les vents ne puissent pas les emporter, mais de sorte qu'elles y restent quelque tems, jusqu'à ce qu'elles ayent communiqué toute leur vertu aux grapes femelles, & que les jeunes embryons ayent acquis de la vigueur, étant couverts de la poussiére séminale des petites fleurs dont sont chargées les baguettes fourchues. Les habitans des deserts

réitérent quelquefois cette opération ; mais les Perſes & tous les Arabes ſe contentent d'en faire une ſeule avec ſoin. Les grapes femelles deviennent encore fécondes ſans le ſecours de l'homme, par le moyen de l'air qui tranſporte la pouſſiére féconde du Palmier mâle ſur le Palmier femelle qui n'en eſt pas éloigné. Ainſi, quoique ceux qui cultivent les Palmiers, diſtribuent ces baguettes ſur tous les Palmiers femelles, ceux qui ſont autour des Palmiers mâles, reçoivent encore ſans le ſecours de l'art la pouſſiére des fleurs.

Ce que nous venons de dire en abregé ſur la maniére de rendre les Palmiers féconds, eſt ſuffiſant : il faut parler maintenant de la récolte des Dattes, de la maniére dont on les ſéche, de leur expreſſion & de leur conſervation.

Lorſque les Dattes ſont mûres, on en diſtingue trois claſſes, ſelon leurs trois degrés de maturité. La premiére eſt de celles qui ſont prêtes à mûrir, ou qui le ſont à leur extrémité : la ſeconde contient celles qui ſont mûres juſqu'à environ la moitié : la troiſiéme renferme celles qui ſont entiérement mûres. On doit cueillir ces trois claſſes en même tems, de peur qu'elles ne ſe meurtriſſent

en tombant d'elles-mêmes ; on ne peut pas différer de cueillir celles qui sont entiérement mûres ; & les autres qui sont aussi mûres que les premiéres, en deux ou trois jours, tomberoient si on n'avoit soin d'en faire la récolte. Les payſans montent donc au haut des Palmiers, & cueillent avec la main les Dattes qui sont parvenues à l'un de ces trois degrés de maturité, & ils laissent sur l'arbre celles qui sont encore vertes, pour les cueillir une autre fois. Quelques-uns secouent les grapes, & font tomber les Dattes dans un filet qui est au dessous ; cette maniére de faire la récolte des Dattes s'obſerve pour les Palmiers qui sont les moins hauts. On fait la récolte des Dattes en Automne en deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'on les ait toutes recueillies dans l'espace de trois mois.

On fait trois classes de ces fruits, selon les degrés de leur maturité, & on les expose au soleil sur des nattes faites de feuilles de Palmier, pour achever de les sécher. De cette maniére elles deviennent d'abord molles, & se changent en pulpe : bientôt après elles s'épaississent de plus en plus, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus sujettes à se pourrir. Leur humidité abondante se dissipe ; sans quoi

on ne pourroit les conserver si facilement: au contraire elles se moisiroient & deviendroient aigres.

Voici la maniére de conserver les Dattes. Après qu'elles sont sechées, ou on les met au pressoir pour en tirer le suc mielleux, & on les renferme dans des outres de peaux de chévres, de veaux, de moutons, dans de longs paniers faits de feuilles de Palmiers sauvages en forme de sacs; ces sortes de Dattes servent de nourriture au peuple: ou bien, après en avoir tiré le suc, on les arrose encore avec ce même suc avant que de les renfermer: ou enfin on ne les presse point, & on les renferme dans des cruches avec une grande quantité de syrop; ce sont celles-là qui tiennent lieu de nourriture commune aux riches. Tous ces différens fruits s'appellent par les Médecins Latins *Caryotæ*, & par les Grecs Φοινικο-βαλάνοι, mots qui signifient simplement Dattes, par où ils les distinguent de celles qui sont séches & ridées, que l'on apporte de Syrie & d'Egypte en Europe; lesquelles ont été sechées sur l'arbre même, ou que l'on a cueillies lorsqu'elles étoient prêtes à meurir, que l'on a percées, enfilées & suspendues, pour les faire sécher,

Après avoir fait la récolte de ces Dattes, & les avoir sechées de la maniére que nous venons de le dire, on en tire par l'expression un syrop qui tient lieu de beurre, étant gras & doux, & qui sert de sauce & d'assaisonnement dans les nourritures. On tire ce syrop de plusieurs façons. Car les uns mettent une claye d'ozier sur une table de pierre ou de bois inclinée, & font un creux au plancher pour y placer un vase de terre, propre à recevoir le syrop. Ensuite ils chargent ces clayes d'autant de Dattes séches qu'elles en peuvent contenir; lesquelles étant pressées par leur propre poids, & macerées pendant quelques jours par la chaleur, (car on fait cette opération en plein air,) laissent échaper beaucoup de liqueur qui coule dans le vase de terre. Ceux qui veulent avoir une plus grande quantité de syrop, serrent de tems en tems les clayes avec des cordes, & mettent dessus de grosses pierres. Ces Dattes étant ainsi dépouillées entiérement ou de la plus grande partie de leur miel, sont renfermées dans des instrumens propres à les conserver. On réitére cette opération, jusqu'à ce qu'on ait exprimé le suc de toutes les Dattes. Les Basréens & les autres Arabes, qui ont une plus grande

quantité de Palmiers, ont bien plutôt fait : car à la place de preſſoir, ils ſe ſervent de chambres ouvertes par le haut, plancheïées, ou couvertes de plâtre battu, dont les murailles ſont enduites de mortier, qu'ils recouvrent de rameaux pour éviter la malpropreté. Ils y portent toutes les Dattes qui ſont devenues aſſez molles en ſe ſéchant, & ils en retirent le ſyrop, qui tombe dans des baſſins qu'ils ont pratiqué au deſſous : ſi la quantité de ſyrop ne répond pas à leurs deſirs, ils verſent de l'eau bouillante ſur ces Dattes, afin de rendre plus fluide le ſuc mielleux & épais qu'elles contiennent. Ceux qui habitent les montagnes, & qui n'ont pas de Palmiers, tirent le ſyrop d'une autre maniére. Ils pilent les Dattes que les habitans du pays des Palmiers ont déja fait paſſer au preſſoir ; ils les font bouillir dans une grande quantité d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pulpe, dont ils ôtent les ordures, & qu'ils font bouillir juſqu'à la conſiſtence de ſyrop, lequel n'eſt pas comparable pour la bonté à celui que l'on retire par le moyen des clayes.

Les payſans qui habitent les lieux où viennent les Palmiers, emploient leurs troncs à la place de pieus & de poutres,

pour soutenir le toit & servir de charpente à leurs chaumiéres: ils ferment tout le reste grossiérement avec des branches feuillées de Palmier, sans clous, sans régle, sans art & sans industrie. Le Palmier leur fournit encore les meubles nécessaires. Ils font des fagots avec les branches feuillées, des balais avec les grapes, des vases & des plats avec les spathes ou enveloppes, ausquelles ils donnent la figure qu'ils veulent, & ils font des cordes très-fortes pour leur marine avec les hampes des grapes, & même des chaussures.

On prépare différentes sortes de nourriture des différentes parties du Palmier. La moëlle de son sommet, que les Grecs appellent ἐγκέφαλος, & même les tendres branches feuillées qui sont en forme de cone au sommet des jeunes Palmiers, fournissent une nourriture très-délicate. Les jeunes grapes mâles ou femelles de la longueur d'une palme, ne sont pas moins bonnes à manger, & ne le cédent point aux autres confitures. On peut manger toutes ces parties ou crues ou cuites avec de la viande de mouton. Je ne parlerai point des confitures que l'on en peut faire: mais les Dattes elles-mêmes surpassent toutes ces préparations, & elles fournissent une diversité

de mets qui sont fort agréables. Car dans l'Esté les Dattes presque vertes & récentes, & dans les autres saisons les Dattes séches & dont on a exprimé le suc, servent à rassasier le peuple, qui les aime à cause de leur douceur onctueuse, de leur mollesse, de leur couleur, de leur goût & de leurs autres qualités soit naturelles, soit celles qu'on leur donne par les différens degrés de siccité, & les différentes maniéres de les confire & d'en exprimer le suc. Elles fournissent un aliment qui ne charge pas l'estomac par le poids ou par le long séjour, & qui ne trouble point la tête par une vapeur qui enyvre : c'est une nourriture très-salutaire & fort temperée pour ceux qui ne boivent que de l'eau. Mais lorsqu'elles sont séches, elles sont plus fermes & difficiles à digerer. On fait bouillir les osselets pour les amollir, & ils servent de nourriture aux bœufs que l'on fait reposer. Le peuple se sert du Syrop de Dattes en guise de beurre pour la patisserie, pour assaisonner le Ris & la fine farine lorsqu'on veut se régaler dans les festins, & les jours de fêtes.

Les Anciens, selon le témoignage de Strabon & de Dioscoride, jettoient de l'eau sur les Dattes pour les faire fer-

menter & en tirer du Vin ; ce que l'on fait encore dans la Natolie, rarement à la vérité & en cachette, parceque cela eſt ſévérement défendu par la religion de Mahomet. Mais on en diſtille plus ſouvent un eſprit ; & quoiqu'il ſoit auſſi défendu, on le fait paſſer ſous le nom de reméde pour ſoulager les crudités & les coliques d'eſtomac : & afin de mieux guérir ces maux, les gens riches ajoutent avant la diſtillation, de la Squine, de l'Ambre & des Aromates : mais le commun du peuple y met de la racine de Réglisſe, & de l'Abſynthe de Perſe, ou de la petite racine du vrai Jonc odorant, ou de la Sementine de Turquie ou de Perſe.

Le Palmier a renfermé ſes vertus médecinales dans ſes fruits. La principale eſt leur légere aſtriction. L'expérience a appris que c'eſt par cette vertu que les Dattes rendent les forces à l'eſtomac, arrêtent les flux de ventre, fortifient les inteſtins, la matrice & le fétus. C'eſt à cette même vertu que l'on doit rapporter tous les bons effets que produiſent les Dattes appliquées extérieurement. C'eſt par le bienfait de leur douceur temperée par leur aſtriction, qu'elles ſecourent ſi efficacement dans les toux : car c'eſt par une douce coagu-

lation qu'elles remettent sous l'obéissance de la nature les humeurs trop fluides, âcres & errantes qui causent les catarrhes, & les rendent propres à être jettées hors de la poitrine sans de grands efforts, en détergeant doucement & en adoucissant les organes du poumon. C'est pourquoi on fait entrer les Dattes dans la décoction pectorale, le Syrop d'Hyssope, le Syrop résomptif, les espéces appellées Diathamaron *de Nicolas*, le Looch de santé, & autres remédes employés dans notre pays. C'est à cette même vertu qu'on doit rapporter tout le secours que les Dattes procurent aux reins ou à la vessie. Les Dattes conviennent fort bien avec les purgatifs. On les emploie en assez grande quantité dans l'Electuaire Diaphénic, que Mésué appelle remède de santé; afin qu'elles adoucissent la violence de la Scammonée, & qu'elles détergent & emportent la pituite attachée aux intestins dans la colique. Elles entrent aussi dans le Diaphénic solide. Solenander recommende les Dattes pour guérir la goutte. Joelius en tire une huile dont il fait froter l'anus qui est tombé, & les parties du corps qui sont excoriées. Le commun du peuple emploie la pulpe des Dattes pour tirer les écailles

& les épines des piés. Foreſte dit que les oſſelets ou noyaux étant pilés & réduits en poudre provoquent l'accouchement. Riviére fait avaler dans l'incontinence d'urine la cendre de ces mêmes noyaux calcinés. Quoique toutes ces vertus faſſent l'éloge des Dattes, cependant elles ſont en mauvaiſe réputation auprès de quelque-uns; parceque ceux qui en mangent ſouvent, ſont attaqués de maux de tête, & que leur vûe en ſouffre beaucoup. Il faut avouer que tous ceux qui ſe nourriſſent de Ris & de Dattes, qui couchent à la belle étoile & à la roſée, & qui ſont accoutumés à ſe baigner ſouvent, ſont ſujets aux maladies des yeux. Mais pourquoi blâmer les Dattes ſous ce prétexte, puiſqu'il y a tant d'autres cauſes en même tems qui peuvent procurer ces maladies? *Tout ce que nous venons de dire eſt tiré de Kæmpfer, amœn. exot. faſcicul.* v.]

Le Palmier Dattier vient de lui-même dans l'Afrique, où il produit beaucoup d'excellens fruits, auſſi-bien que dans la Judée, la Syrie & la Perſe. On le cultive dans la Grece, dans l'Italie & dans les Provinces méridionales de la France: mais il y produit rarement des fruits; & ceux qu'il y produit, ne meu-

rissent jamais, ce qui vient peut-être de ce qu'il n'y a pas de Palmier mâle.

Les Dattes contiennent un suc visqueux & doux comme le miel, ce que l'on connoît facilement par le goût & par la décoction que l'on en fait dans l'eau, laquelle s'épaissit & aquiert une consistence mielleuse. Si on fait fermenter cette décoction, elle se change en vin & ensuite en vinaigre.

Les Egyptiens & les peuples d'Afrique ont coutume de manger des Dattes: c'est une nourriture agréable. Lorsqu'elles ne sont pas encore mûres, elles sont astringentes: quand elles sont bien mûres, outre leur saveur douce & visqueuse, elles ont encore une douce astriction, & sont une nourriture assez bonne; elles sont même utiles à l'estomac & à la poitrine. Cependant si on en mange une trop grande quantité, elles se digérent difficilement dans l'estomac, elles causent le mal de tête, & elles excitent des coliques d'intestins dans quelques-uns. Elles engendrent un suc épais & visqueux, qui cause des obstructions dans le foie, la rate & les autres viscéres; & le trop long usage que l'on en fait, fait naître peu-à-peu la cachéxie mélancholique. On les vante prises en aliment, comme utiles

à cause de leur douce astriction, & de leur viscosité, dans les pertes de sang des femmes, dans les hémorrhoïdes, les crachemens de sang, les maladies de l'estomac & les dyssenteries.

On emploie fréquemment les Dattes avec les Jujubes, les Raisins secs & les Figues, dans les décoctions pectorales.

℞. Dattes dont aura ôté les noyaux, n°. x.
Figues, n°. vj.
Réglisse ratissée & écrasée, ʒij.
Ris mondé & lavé, ʒj.
F. bouillir s. l. dans ℔iv. d'eau claire réduite à ℔iij. Passez, & faites prendre cette liqueur par verrées.

ARTICLE II.

Des Jujubes.

LES Jujubes, JUJUBÆ & ZIZYPHA; *Off.* Ζίζυφα, Ζιζυφα, & Ζιτζυφα; *Græc. recent.* HANAB, *Avicen.* HUNEN & ZUFAIZEF, *Serap.* sont des fruits que l'on fait un peu secher au soleil, ridés, de la figure & de la grandeur d'une Olive, composés d'une pellicule un peu épaisse, d'un jaune rouge, & dont la pulpe est blanchâtre, molle, fongueuse, d'un goût doux & vineux, placée autour d'un noyau

oblong, pointu par les deux bouts, raboteux.

On doit choisir les Jujubes qui sont nouvelles, grandes, pésantes, pleines, remplies de beaucoup de chair succulente, molle, douce, & cependant vineuse.

On doute si les anciens Grecs ont connu ces fruits, & s'ils sont les mêmes que ce que Galien appelle σπινὰ. Jean Bauhin croit que les Jujubes sont le Lotus d'Athenée, *l. xiv. Deipnosoph :* il croit encore, que Théophraste en a parlé sous le nom de LOTUS, *l. iv. c. iv.* & Pline sous le nom de OSSEA LOTUS, *l. 3. sect. 32.* Le même Pline & Columelle ont fait mention il y a long-tems d'arbres qu'ils appelloient *Ziziphus.* Columelle en distingue deux espéces : l'une rouge, qui paroît être la nôtre ; l'autre blanche, que l'on croit être le ZIZIPHUS ALBA, *Clus. Hist.* 29. ELŒAGNUS ORIENTALIS angustifolius, fructu parvo, olivæformi, subdulci, *Corol. I. R. H.* 53. M. Saumaise croit que Pline a voulu désigner par le mot de *Ziziphus*, ce que Columelle appelle *Zizipha alba*, & par le mot de *Tuber* nos Jujubes qui sont d'un roux ardent ; & il pense que Pline s'est trompé en appliquant la distinction des Ziziphes de Columelle uniquement

à ce qu'il appelle *Tuber*. La plûpart des Médecins croient auſſi que les σφηνὰ de Galien ſont nos Jujubes; ils ſont portés à ce ſentiment par l'autorité d'Avicenne, qui entend des Jujubes tout ce que Galien a écrit des σφηνὰ. Il eſt difficile de terminer ces différends, puiſque nous ne connoiſſons pas encore les arbres dont Athenée, Théophraſte, Galien, Columelle, Pline & les Arabes ont parlé, non plus que les différentes eſpéces de Ziziphes, pour pouvoir juger ſûrement duquel de ces arbres ou de ces eſpéces de Ziziphes ces différens auteurs ont voulu parler. Mais outre les deux eſpéces de Jujubiers, ſavoir le roux & le blanc dont nous venons de parler, Auguſtin Lippi très-ſavant Botaniſte, qui a été aſſaſſiné malheureuſement dans la ville de Sennaar, en allant en Ethiopie pour la Botanique, en a obſervé trois autres en Egypte. Les voici telles qu'elles ſont dans les lettres qu'il a écrites à l'illuſtre M. Fagon, Médecin du Roi. Le Jujubier d'Alexandrie à feuilles larges, dont le fruit eſt fort gros: ZIZIPHUS HUMILIOR ALEXANDRINA, latifolia, majori fructu, formâ Cerafi, purpuraſcente, *D. Lippi*: NABEA, Paliurus Athenæi credita, *P. Alpin.* 8. Le Jujubier d'Ale-

xandrie, dont le fruit est petit : Ziziphus humilior Alexandrina, latifolia, minori fructu, luteo, formâ Cerasi, *D. Lippi.* Le Jujubier de Memphis, qui est extrémement grand, & dont le fruit est plus gros que celui des autres espéces : Ziziphus latifolia Memphitica, gigas, majori fructu, formâ Cerasi, purpurascente, *D. Lippi.* Quoi qu'il en soit, il est seulement certain que les Jujubes de nos Boutiques ont été mises en usage par les Arabes & les nouveaux Grecs.

L'arbre qui porte les Jujubes, s'appelle Ziziphus, *Dod. Pempt.* 807. Jujubæ majores oblongæ, *C. B. P.* 446. Zizipha sativa, *J. B.* 1. 40. Il est de la grandeur d'un Olivier : son écorce est raboteuse, rude, tortueuse, crevassée ; ses branches sont amples, inégales, munies d'épines très-roides. Ses feuilles sont alternes, arrondies, longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, larges d'environ un demi-pouce ou un pouce, terminées en pointe, luisantes, garnies de trois nervures, & dentelées sur le bord. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, trois à trois, ou quatre à quatre ; elles sont en roses, composées de cinq pétales jaunâtres, qui ont à peine une ligne de lon-

gueur. Leur calyce eſt d'une ſeule piéce, partagée en cinq quartiers ; duquel s'éleve un piſtile, qui ſe change enſuite en un fruit oblong, de la figure d'une Olive, jaune ou rougeâtre, compoſé d'une écorce membraneuſe, & d'une pulpe verdâtre & aigrelette, lorſqu'elle eſt récente, laquelle renferme un oſſelet très-dur, diviſé en deux loges, où ſont renfermées deux amandes molles, arrondies, applaties, & ſemblables à la grande Lentille, compoſées d'une pellicule rouſſe & d'une moëlle blanchâtre : l'une de ces amandes avorte le plus ſouvent.

On cultive le Jujubier en Provence & en Languedoc. On en cueille les fruits lorſqu'ils ſont mûrs ; & étant récens, ils ſervent de nourriture familiére & agréable aux peuples de ces pays. On les expoſe auſſi au ſoleil ſur des clayes & ſur des nattes de paille, juſqu'à ce qu'ils ſoient ridés & ſecs ; & alors on les garde pour en faire uſage en Médecine.

Dans l'analyſe chymique, de ℔iv. & ℥iij. de pulpe de Jujubes, ſéparée des noyaux, pilée dans un mortier, & réduite en une maſſe fort tenace & fort gluante, il eſt ſorti par la cornue ℥xij. de flegme limpide, ſans odeur, un peu acide & un peu acerbe ; ℥xvj. & ʒvj. de liqueur

limpide, sans odeur, d'un goût acide, ʒiv. & ʒv. d'une liqueur roussâtre, d'un goût acide très-vif; ʒij. d'une humeur roussâtre & empyreumatique, qui en l'examinant a donné des marques de sels acides, de sels alkalis urineux, savoir en précipitant la solution du Sublimé corrosif, & en changeant en couleur de pourpre la décoction bleue du Tourne-sol. L'huile que l'on a retirée, étoit d'une consistence épaisse & butireuse, & elle pesoit ʒiij. Il n'a paru aucun sel urineux concret.

La masse noire qui est restée au fond de la cornue, pesoit ʒxviij. Quoique cette masse distillée au feu de reverbére dans la cornue ne donne plus de principes volatils, & qu'étant macerée long-tems dans l'eau tiéde, elle ne donne que très-peu de sel par le moyen de la lixiviation; cependant elle n'est pas destituée de principes actifs & volatils: au contraire elle contient encore beaucoup de parties huileuses, salines & terrestres, tellement unies entre elles, qu'il est très-difficile de les séparer les unes des autres. La force du feu est trop foible dans les vaisseaux fermés, pour pouvoir élever & séparer les parties huileuses des parties salines & terrestres: on a besoin pour cela d'un feu ouvert, plus puissant & plus long. L'eau

tiéde ne peut diſſoudre les parties ſalines, parcequ'elles ſont trop envelopées par les parties huileuſes. Car cette maſſe calcinée pendant 16. heures à un feu ouvert, & réfroidie enſuite, paroiſſoit encore noire, & peſoit ℥viij. laquelle étant encore calcinée pendant autant de tems, peſoit ſeulement ℥j. & ʒvijß. & la couleur noire étoit changée en brune. Enfin après une troiſiéme calcination de deux heures de tems, cette maſſe étoit encore plus denſe & plus compacte, & elle peſoit ℥j. & ʒvj. de laquelle on a retiré par la lixiviation juſqu'à ʒiv. & liv. gr. de ſel fixe purement alkali. Or la perte qui s'eſt faite dans la diſtillation a été de ℥xiij. ſavoir, de beaucoup de parties aqueuſes, de peu de parties ſalées, & de quelques parties huileuſes : & dans la calcination il s'eſt évaporé ℔j. ʒiv. de beaucoup de parties huileuſes, d'une petite quantité de parties ſalines, & quelques parties terreſtres. Cette condenſation de parties huileuſes avec les particules ſalines & terreſtres, s'obſerve dans preſque tous les mixtes viſqueux, tenaces & preſque réſineux.

Ainſi les Jujubes ſont conpoſées de parties huileuſes, ſalines, acides & terreſtres, tellement mêlées qu'il en réſulte

un mélange doux & glutineux, d'où dépend leur force & leur vertu. Or ce mélange différe du miel & du sucre par sa viscosité, qui est plus grande dans les Jujubes ; parceque la terre qui est mêlée intimement avec les parties salines & huileuses, y est plus abondante. Car on découvre une bien moindre quantité de terre dans le miel & dans le sucre.

Les Grecs & les Arabes ne conviennent pas des qualités & de l'utilité des Jujubes. Si Galien par le mot de σπρικὰ entend nos Jujubes, il les croit inutiles à l'estomac ; il dit qu'elles nourrissent foiblement, & qu'elles se digérent difficilement. Mais les Arabes & beaucoup de nouveaux Grecs les recommendent pour plusieurs usages. En effet elles ont beaucoup de mucilage doux, par lequel elles adoucissent les humeurs, & en émoussent l'acrimonie. C. Hoffman avertit les Praticiens de ne pas se servir indifféremment de Jujubes, comme d'une chose appropriée dans les maladies de poitrine ; il soutient au contraire qu'elles n'ont lieu que dans ceux en qui les humeurs ont besoin d'être épaissies, & non lorsqu'il faut les atténuer. Elles sont fort utiles pour appaiser les irritations de la poitrine & des poumons, pour calmer

les toux fâcheuſes, & pour adoucir la pituite qui eſt âcre. Elles ſont utiles auſſi pour les reins, & pour l'ardeur des urines & les douleurs de la veſſie.

On emploie les Jujubes dans les décoctions pectorales avec les Dattes, les Sebeſtes, les Raiſins ſecs, &c. dans le Syrop de Jujubes, le Syrop réſomptif, le Looch de ſanté, & l'Electuaire lénitif.

ARTICLE III.

Des Sebeſtes.

LEs Sebeſtes, SEBESTEN, MYXA, & MYXARIA, *Off.* Μύξα, *P. Ægin.* Μυξάρια, *Aët. & Actuar.* SEBESTEN, MOTHEÏCA, MOKAÏTA & MUKEÏTA, *Arab.* ſont des fruits ſemblables à des petites prunes, noirâtres, en forme de poires, pointus à leur ſommet, ridés, à demi deſſéchés; appuyés ſur un calyce qui cede facilement, qui eſt comme un vaſe concave, preſque de couleur de cendres, envelopé d'une peau mince, membraneuſe & noirâtre. Les Sebeſtes ſont compoſées d'une pulpe brune, viſqueuſe, douce au goût, fort adhérente à un petit noyau qui a quelquefois trois côtes; d'autres fois il

reſſemble au noyau applati de nos Prunes, dans lequel ſont contenus quelquefois deux amandes ſéparées par deux poches. Ces amandes ſont oblongues, triangulaires, blanches, d'un goût agréable, lorſqu'elles ſont récentes ; quelquefois il n'y a qu'une ſeule amande.

Il faut choiſir les Sebeſtes qui ſont pleines, grandes, graſſes, charnues, attachées ſur leurs calyces, & qui ſont douces ; car celles qui ont de l'amertume, qui ſentent le moiſi, ou qui ſont rongées des mittes, doivent être rejettées.

Dioſcoride & Galien n'ont rien dit des Sebeſtes. Quelques-uns ſoupçonnent que ces fruits ſont ce qu'Athenée appelle σαμαμυξις ; ce qui cependant ne peut paſſer pour certain. Mais les nouveaux Grecs en ont fait ſouvent mention.

L'arbre qui porte les Sebeſtes, s'appelle SEBESTENA DOMESTICA, *C. B. P.* 446. MYXA, ſive SEBESTEN, *J. B.* 1. 197. SEBESTEN DOMESTICA, *P. Alp.* 30. VIDIMARAM, *H. Malab.* v. 4. 77. PRUNUS MALABARICA, fructu racemoſo, calyce excepto, *Raii Hiſt.* 1563. Cet arbre a un gros tronc médiocrement haut ; ſon écorce eſt raboteuſe, & blanchâtre : ſes branches ſont toufues & recourbées vers la terre. Ses feuilles naiſ-

sent alternativement sur les petits rameaux ; elles sont arrondies, fermes, larges d'environ trois pouces, inégalement dentelées à leur bord supérieur, & quelquefois échancrées, d'un verd gai, lisses & luisantes en dessus, parsemées de petites nervures en dessous, portées sur une queue d'un pouce de longueur ; laquelle s'unit aux petits rameaux par une espéce de nœud si foible, qu'on en sépare aisément la feuille. Les fleurs, selon les lettres d'Augustin Lippi, sont nombreuses, ramassées comme en grapes, placées à l'extrémité des rameaux, blanches, d'une douce odeur, monopétales, partagées en cinq quartiers, inférieurement en tuyau, & comme en forme d'entonnoir, semblables pour la grandeur & pour la forme à celles du Styrax, excepté que les découpures se recourbent beaucoup en dehors. Le calyce est d'une seule feuille, légérement découpé, d'où naît un pistile attaché à la partie postérieure de la fleur, en forme de clou, lequel se change en un fruit presque de la figure d'un œuf, ou en poire, ayant une pointe à son sommet : il a la grosseur d'une Olive ; sa partie inférieure est recouverte par le calyce, qui est de couleur grise : il est

liſſe, charnu, mol, à demi tranſparent, d'abord verd, enſuite noirâtre, plein d'un ſuc viſqueux, doux, fortement attaché à un noyau oblong, tantôt applati, ſemblable au noyau de nos Prunes; tantôt relevé par trois côtes, lequel contient tantôt une unique amande, tantôt deux dans une ſeule, ou dans deux loges ſéparées, leſquelles amandes ſont oblongues, blanches & douces. Cet arbre naît dans l'Egypte & dans l'Orient.

Il y a une autre eſpéce de Sebeſte, qui s'appelle SEBESTENA SYLVESTRIS, *C. B. P.* dont les feuilles ſont plus petites auſſi-bien que les fruits, qui ſont moins agréables.

On fait une excellente glu avec la pulpe des Sebeſtes, en les pilant lorſqu'elles ſont mûres, & en les lavant dans l'eau; car cette eau devient fort gluante.

Dans l'analyſe chymique, de ℔iij. & ℥xiv. de pulpe de Sebeſtes avec l'écorce membraneuſe, diſtillée au B. V. dans l'alambic, on retire ℥xviij. ʒvß. d'une liqueur limpide preſque inſipide, qui donne cependant des marques d'acides, en changeant en couleur rouge la teinture bleue du Tourne-ſol; enſuite on retire ℥ij. ʒvij. de liqueur acide au goût, qui donne

donne la couleur de pourpre à la teinture de Tourne-sol. La perte qui se fait dans cette distillation, est de ℥ij. ʒiijß.

La masse noire & séche qui reste dans la cucurbite, pese ℔ij. & ʒvij. laquelle étant distillée dans la cornue à un feu violent, donne ℥xij. ʒv. liv. gr. de liqueur acide, limpide & roussâtre sur la fin : ℥ij. ʒjß. de liqueur salée, urineuse & empyreumatique, roussâtre & qui fait effervescence avec l'esprit de sel : ℥ij. ʒvj. lviij. gr. d'une huile épaisse, d'une consistence semblable à celle de graisse de porc. La masse qui reste, pese ℥xiij. ʒij. laquelle étant calcinée pendant 43. heures, laisse ℥ij. ʒvij. de cendres d'un gris noirâtre, dont on retire par la lixiviation ℥j. ʒvj. d'un sel alkali très-âcre. Dans cette distillation la perte est de ℥j. ʒvij. non-seulement de parties aqueuses, mais encore de parties salines & huileuses. Dans la calcination, il se dissipe dans l'air ℥x. ʒiij. de parties huileuses & salines.

Il est clair par cette analyse, que les Sebestes sont composées de parties huileuses, salines-acides & terrestres, si intimement unies entr'elles qu'il en résulte un mixte doux & glutineux. Il est plus visqueux & plus tenace que dans les Jujubes, à cause de la plus grande quantité

d'huile : il donne auſſi beaucoup plus de ſel alkali, ſoit volatil, ſoit fixe ; & c'eſt de ces ſels que dépend la vertu d'atténuer & de réſoudre, qui ſe trouve dans les Sebeſtes.

On fait un très-fréquent uſage des Sebeſtes pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & ſurtout dans la toux qui vient de l'acrimonie d'une pituite tenue & ſalée, dans la difficulté de reſpirer, dans la pleuréſie, la péripneumonie, l'enrouëment, l'ardeur d'urine : on en fait une décoction pour toutes ces maladies. Elles amoliſſent & lâchent encore le ventre : mais cette vertu laxative eſt ſi foible, que quelques-uns la nient entiérement.

On emploie ſouvent les Sebeſtes avec les Jujubes dans les Ptiſanes & les Décoctions pectorales, dans l'Electuaire lénitif, & dans celui de Sebeſtes.

℞. Orge mondé, ℥ß.
Réglisſe ratiſſée & pilée, ʒjß.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune, juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie. Sur la fin de l'ébullition ajoutez Jujubes & Sebeſtes, ana n°. xij. Retirez le vaiſſeau du feu, & jettez-y fleurs de Tuſſilage & de Coquelicot, ana pinc. j. Laiſſez macerer pendant quelque

tems; & passez la décoction pectorale, que l'on fera boire par verrées au malade.

℞. Racine de Chien-dent ratissée & pilée, ℥j.
Sebestes, n°. xv.
Jujubes, n°. xx.
F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune, jusqu'à la diminution de la quatriéme partie. Passez la liqueur & donnez-en de tems en tems au malade, dans la difficulté d'uriner.

Les Egyptiens se servent du mucilage qu'ils tirent des Sebestes, en forme d'emplâtre pour toutes les tumeurs squirrheuses : car il résout & amollit toute sorte de dureté. Quelques-uns prennent aussi pendant plusieurs jours des bols préparés avec ce mucilage, le Sucre candi & la poudre de Réglisse pour se guérir de la toux. On nous apporte rarement de ce mucilage.

ARTICLE IV.

Des Raisins secs.

LEs Raisins secs, ou les Passes, sont des fruits mûrs de la Vigne, propres à faire du vin, sechés ou à la chaleur du

soleil, ce qui rend les Passes plus douces; ou bien au four, ce qui les rend douces & acides. On se sert très-souvent des premiéres dans l'usage de la Médecine, & plus rarement des derniéres.

On entend donc par Raisins secs UVA PASSA, *Off.* Σταφὶς, *Dioscor.* toutes sortes de Raisins sechés. Les anciens Grecs en distinguent de deux sortes; savoir, les Raisins dont on coupoit légerement avec un couteau le pédicule, jusqu'à la moitié, ou que l'on lioit fortement, & que l'on laissoit au cep, afin qu'ils se séchassent au soleil: c'est ce qu'ils appelloient σταφυλαὶ πατηθῆναι; mais ceux que l'on séparoit du cep, & que l'on faisoit secher au soleil, σταφυλαὶ θηλοστρυθεῖσαι. Mais cette différente maniére de secher les Raisins, soit sur le cep, soit hors du cep, ne met aucune différence entre les Raisins secs.

On distingue à présent dans les Boutiques trois principales sortes de Raisins secs; savoir, ceux de Damas, qui sont les plus gros: ceux qui tiennent le milieu, tels que les nôtres; & ceux qui sont les plus petits, ou ceux de Corinthe.

Les Raisins de Damas, UVÆ PASSÆ MAXIMÆ, seu PASSULÆ DAMASCENÆ,

Off. ZIBIB, *Arab.* ZIBEBÆ, *Quorumd.* sont des Raisins desséchés, ridés, applatis, d'environ un pouce de longueur & de largeur, bruns, à demi transparens, charnus, couverts d'un sel essentiel, doux & semblable au sucre, contenant peu de graines; d'un goût doux, mais peu agréable. On les appelle *Raisins de Damas*, parcequ'on les recueille & on les prépare dans la Syrie près de Damas.

On doit choisir les Raisins de Damas qui sont récens, gros, bruns, charnus: il faut rejetter ceux qui sont trop gras, qui s'attachent aux doigts, qui sont couverts de farine, cariés, arides & sans suc.

La Vigne qui porte ce Raisin, s'appelle VITIS DAMASCENA, *H. R. P.* Elle différe des autres espéces de Vigne, surtout par la grosseur prodigieuse de ses grains, qui ont la figure d'une Olive d'Espagne, ou qui ressemblent à une Prune.

Les Raisins Passes, ou Passerilles, Raisins de Provence, UVÆ PASSÆ MINORES, seu VULGARES, *Off.* PASSULÆ MASSILIOTICÆ, *Quorumd.* sont des Raisins sechés au soleil, semblables aux premiers, mais plus petits, doux au goût, agréables & comme confits. On les substitue très-souvent aux Raisins de Damas; & en

effet ils en approchent très-fort. On les prépare dans la Provence & dans le Languedoc, mais non pas de la même espéce de Vigne précisément; car les uns prennent les Raisins Muscats, ou les fruits de la Vigne appellée VITIS APIANA, *C. B. P.* 298. D'autres se servent des *Picardans*, d'autres des *Aujubinet*; d'autres en emploient d'autres.

Les habitans de Montpellier séchent ainsi leurs Raisins. Ils attachent les grapes deux à deux avec un fil, après en avoir ôté les grains gâtés avec des ciseaux; ils les plongent dans de l'eau bouillante, à laquelle ils ont ajouté un peu d'huile, jusqu'à ce que les grains se ridént & se fanent; ensuite ils placent ces grapes sur des perches pour les sécher, & trois ou quatre jours après ils les mettent au soleil.

Dans les pays septentrionaux on se sert des Raisins secs pour faire un Vin artificiel, vigoureux, & qui n'est pas désagréable: en pilant ces Raisins dans de l'eau bouillante, & les laissant macerer & fermenter, on retire de ce Vin de l'Eau-de-vie & un Esprit de vin.

Les Raisins de Corinthe, UVÆ PASSÆ MINIMÆ, PASSULÆ CORINTHIACÆ, *Off.* sont des Raisins secs, d'un noir purpu-

rin, petits, de la groſſeur des grains de Groſeille, ou des bayes de Sureau; ſans pepins, doux au goût, avec une légere & agréable acidité. On doit choiſir ceux qui ſont récens & bien conſervés. Il faut rejetter ceux qui ſont mouillés de miel, ou couverts de mucoſité, ou qui ſentent le moiſi, ou qui ſont trop ſecs & cariés.

On les appelle *Raiſins de Corinthe*, à cauſe de la ville qui porte ce nom, autour de laquelle on les cultivoit autrefois. Mais on n'y en trouve plus aujourd'hui, peut-être par la négligence des habitans.

La Vigne qui les porte, eſt ſemblable aux autres; les feuilles ſont ſeulement plus grandes, moins découpées, obtuſes, plus épaiſſes, blanches en deſſous. Les pepins en ſont auſſi plus petits, & ſurpaſſent à peine ceux des Groſeilles; ils ne ſont pas durs. On la cultive dans les Iſles de Zacinthe, de Céphalonie, & autres de la domination des Vénitiens. On ne plante que des vignes dont les Raiſins ſont noirs, quoiqu'il y ait d'autres plantes de Raiſins blancs.

Au mois d'Août, lorſque les raiſins ſont mûrs, on les coupe, on les étend ſur la terre de diſtance en diſtance, pour les ſécher au ſoleil. Lorſqu'ils ſont ſecs,

on les nettoie, on les porte dans des magasins, on les jette par une ouverture qui est faite exprès au haut du toit, & on en remplit la chambre jusqu'au haut. Ces Raisins se pressent par leur propre poids, & ils sont bientôt tellement unis & liés entr'eux, qu'il faut des fers pointus pour les tirer de là; afin d'en remplir des tonneaux, pour les transporter. On les foule à piés nuds, afin que les tonneaux en contiennent une plus grande quantité, & que l'air en étant exclu, ils se conservent plus long-tems.

On fait une grande consommation de cette marchandise, surtout dans les cabarets & dans les cuisines, pour assaisonner les viandes; car les Apoticaires ne sont pas les seuls qui emploient ces Raisins.

Les Raisins secs contiennent un suc doux & mielleux, moins visqueux que les Jujubes & les Sebestes. Ils nourrissent davantage, & produisent un suc moins épais. Cependant comme ils fermentent facilement, il n'est pas surprenant qu'ils troublent le ventre, si on en mange une trop grande quantité; car ils rendent la bile plus fluide & plus dévelopée, comme tous les autres remédes doux au goût, qu'on dit se changer en bile. De plus,

ils diviſent & atténuent les autres humeurs épaiſſes & tenaces, & ils diſpoſent à la coction celles qui ſont crues.

On recommende donc les Raiſins ſecs, après en avoir ôté les pepins, pour adoucir le ventre ; & on les vante comme étant utiles pour la poitrine, les poumons, la trachée artére, les reins, la veſſie & le foie : ils adouciſſent la ſéchereſſe du goſier ; ils ſont utiles pour cuire les crachats, & les faire expectorer dans toute ſorte de maladie de la poitrine & du poumon. Ils reſſerrent beaucoup, ſi on les mange avec les pepins. Ils aident à la digeſtion ; ils conviennent dans la dyſſenterie, & dans toute ſorte de flux de ventre, quand même il ſeroit hépatique.

Il ne faut point ſe ſervir de Raiſins ſecs dans les fiévres inflammatoires, lorſque la bile bout ; car ils augmenteroient l'effervescence des humeurs. Lorſqu'on en mange trop ſouvent, ils irritent les gencives, & les diſpoſent à la pourriture.

On emploie les Raiſins Paſſes dans les ptiſanes pectorales, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & dans pluſieurs décoctions pour diminuer le goût âcre & déſagréable de quelques remédes. On les preſcrit juſqu'à ℥j. pour chaque livre d'eau.

℞. Raisins de Damas, dont on ôtera les pepins, & que l'on coupera par petits morceaux, ℥iv.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau réduites à ℔iij. On passera la liqueur, ou la décoction pectorale.

℞. De cette décoction, & de l'eau de Chaux, ana p. e.

M. & donnez-en ℥vj. deux ou trois fois le jour. C'est un remède efficace pour les fluxions.

℞. Racine de Sarsepareille, ℥vj.
Raisins de Corinthe, ℥viij.

F. bouillir dans ℔xij. d'eau jusqu'à la diminution de la quatriéme partie. Eteignez dans la colature ℔ß. de Chaux vive. Laissez reposer la liqueur, & versez-la par inclination, lorsqu'elle est claire; gardez cette liqueur pour l'usage. Faites-en boire dans les fluxions, les ulcéres des poumons & les écrouelles. On en donnera ℥iij. pour chaque dose, trois ou quatre fois le jour.

℞. Raisins secs, dont on ôtera les pepins, ℥ij.
Réglisse ratissée & pilée, ʒj.

F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduites à ℔ij. sur la fin ajoutez feuilles de Séné, ʒiv.

F. macerer dans cette liqueur tiéde, pendant une ou deux heures. On en donnera la colature par verrées : c'eſt un doux purgatif, qui n'eſt pas déſagréable.

On emploie les Raiſins ſecs dans le Syrop de Guimauve, de *Charas* ; le Syrop d'Eryſimum, de *Lobel* ; le Syrop d'hyſſope, de *Méſué* ; le Syrop antihectique ou de Tortues, de *Lazare Riviére* ; l'Electuaire lénitif, & la Confection Hamech.

ARTICLE V.

Des Figues ſéches.

LEs Figues ſéches, FICUS PASSÆ ſeu CARICÆ, *Off.* Ισχάδες & Καρύκαι, *Græc.* ſont des Figues mûres, & ſechées au ſoleil. On en trouve de trois ſortes dans les Boutiques : les groſſes Figues & jaunes, que l'on appelle *Figues graſſes* ; les groſſes Figues violettes ; & enfin les petites, que l'on appelle *Figues de Marſeille*, qui ſont les plus excellentes, à cauſe de la douceur de leur goût.

On doit choiſir celles qui ſont molles, qui ne réſiſtent pas lorſqu'on les manie, qui ſont péſantes ; dont la peau eſt min-

ce, molle; remplies intérieurement d'un suc & d'une graine jaune, & qui ont le goût du miel. On doit rejetter celles qui sont dures, vermoulues, qui ont une mauvaise odeur, & qui sont noires.

L'arbre qui porte les Figues, s'appelle FICUS SATIVA, *I. R. H.* 662. FICUS COMMUNIS, *C. B. P.* 457. Il est d'une hauteur médiocre, branchu, touffu; son tronc n'est pas tout-à-fait droit; son écorce n'est pas unie, mais un peu raboteuse, surtout lorsqu'il est vieux: son bois est blanchâtre, mol, moëlleux, & il n'est pas employé. Ses feuilles sont amples, découpées en maniére de main ouverte, partagées en cinq parties, & ayant cinq angles; elles sont rudes, dures, & d'un verd foncé.

Les fruits naissent sans aucune fleur apparente qui ait précedé, auprès de l'origine des feuilles. Ils sont petits d'abord; ils grossissent peu-à-peu, verds d'abord, ensuite pâles ou rougeâtres, ou tirant sur le violet; ils sont tous moëlleux, mols, & remplis d'une infinité de petits grains ou semences. Si l'on blesse ces fruits avant leur maturité, ou la queue des feuilles ou l'écorce nouvelle du Figuier, il en sort un suc laiteux, âcre & amer.

Cette plante n'eſt pas privée de fleurs, comme pluſieurs l'ont crû ; mais elles ſont cachées dans le fruit même, comme le ſavant Tournefort l'avoit ſoupçonné après Valerius Cordus, quoique ni lui, ni les autres Botaniſtes n'ayent connu les vraies parties eſſentielles de ces fleurs, juſqu'à l'année 1713. que M. de la Hire, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris & de l'Académie des Siences, a découvert & démontré publiquement dans cette célebre Académie les étamines des Figues & leurs ſommets couverts d'une pouſſiére très-fine. Car M. Tournefort avoit pris pour les fleurs de certains filamens très-fins, qui ſortent des envelopes qui renferment la graine, & même les piſtiles de ces mêmes graines. Mais comme les parties naturelles des fleurs ſont ſurtout les étamines & les ſommets pleins d'une pouſſiére très-fine, & que les filamens de M. Tournefort ne ſont point garnis de ces ſommets, ils ne doivent pas être appellés des fleurs, ſurtout ſi l'on trouve ces étamines ailleurs garnies de leurs ſommets. La fleur dans cette plante eſt donc renfermée dans le fruit lui-même, ou plutôt le fruit eſt le calyce dans lequel la fleur & les graines ſont cachées.

[Voici quelle est la disposition & la forme des différentes fleurs du Figuier, selon M. Linnæus, *Gen. plant.* 776. Le calyce des fleurs est commun, ou plutôt c'est la Figue elle-même. Il est en forme de Poire, très-gros, charnu, creux, fermé à sa partie supérieure par beaucoup d'écailles triangulaires, pointues, dentelées & recourbées. Sa surface interne est toute couverte de petites fleurs, dont les extérieures ou les plus proches de ces écailles sont les fleurs mâles, qui sont en petit nombre; & au dessous de celles-là sont les fleurs femelles, en très-grand nombre. Chaque fleur mâle a son pédicule, & son propre calyce partagé en trois (quatre & cinq,) parties dont les découpures sont en forme de lance, droites, égales, sans pétales: elle a trois étamines, (ou cinq, selon le célebre Ponthedera;) ce sont des filets déliés, de la longueur du calyce, qui portent chacun un sommet à deux loges, & entre ces étamines est une apparence de pistile. Les fleurs femelles ont chacune leur pédicule & leur calyce propre, partagé en cinq parties, dont les découpures sont pointues en forme de lance, droites, presque égales, mais sans pétales. L'embryon est ovalaire, & de la grandeur du

calyce propre; il est surmonté d'un style en forme d'aleine, réflechi, qui sort de l'embryon à côté de son sommet: ce style est terminé par deux stigmates pointus, réflechis, dont l'un est plus court que l'autre. Le calyce est placé obliquement, & renferme une seule graine assez grosse, arrondie & applatie.]

Ce que les anciens ont dit de la caprification ou de la maniére d'élever des Figuiers, est certainement admirable; & M. Tournefort l'a confirmé par ses propres observations. On cultive dans les Isles de l'Archipel deux sortes de Figuiers: la premiére espéce est le *Figuier domestique*, qui porte beaucoup de fruits, mais qui ne viendroient pas à maturité, si on n'en prenoit soin. La seconde espéce est le *Figuier sauvage*, que les anciens Grecs appelloient Ἐρινεὸς, que les habitans de ces Isles nomment présentement Ὀρνὸς, & que les Latins appellent *Caprificus*. Ce Figuier porte trois sortes de fruits, qui sont nommés *Fornites*, *Cratitires*, & *Ormi*. Ces fruits ne sont pas bons à manger, mais ils sont absolument nécessaires pour faire meurir ceux des Figuiers domestiques. Voici la maniére donc se fait cette caprification rapportée par M. Tournefort dans les

Mémoires de l'Academie Royale des Siences, année 1705.

Les *Fornites* paroiſſent dans le mois d'Août, & durent juſqu'en Novembre ſans meurir : il s'y engendre de petits vers de la piqueure de certains moucherons. Dans les mois d'Octobre & de Novembre, ces vers devenus moucherons piquent d'eux-mêmes les ſeconds fruits appellés *Cratitires*, qui ne paroiſſent qu'à la fin de Septembre ; & les *Fornites* tombent peu-à-peu après la ſortie de leurs moucherons. Les *Cratitires* au contraire reſtent ſur l'arbre juſqu'au mois de Mai ſuivant, & renferment les œufs que les moucherons des *Fornites* y ont laiſſés en les piquant. Dans le mois de Mai, la troiſiéme eſpéce de fruits commence à pouſſer ſur les mêmes piés des Figuiers ſauvages qui ont produit les deux autres. Ce fruit eſt beaucoup plus gros, & ſe nomme *Orni*. Lorſqu'il eſt parvenu à une certaine groſſeur, & que ſon œil commence à s'entr'ouvrir, il eſt piqué dans cette partie par les moucherons des *Cratitires*, qui ſe trouvent en état de paſſer d'un fruit à l'autre, pour y décharger leurs œufs.

Enfin dans les mois de Juin & de Juillet, les Payſans prennent les *Orni* dans

le tems que leurs moucherons sont prêts à sortir, & les vont porter sur les Figuiers domestiques. Alors les moucherons sortent des *Orni*, & piquent les Figues domestiques, & les font meurir dans l'espace d'environ quarante jours. Si on manque ce tems-là, les *Orni* tombent, & les fruits du Figuier domestique ne meurissent pas, & tombent aussi dans peu de tems.

Les Figues étant ainsi parvenues à leur maturité, quoique fraîches, sont fort bonnes à manger : mais les Payſans de l'Archipel ont coutume de les expoſer pendant quelques jours au ſoleil, & de les ſécher enſuite au four; & ils s'en ſervent pour leur nourriture la plus ordinaire, avec du pain d'orge. Cependant elles ſont bien moins bonnes que celles que l'on ſeche dans la Provence, l'Italie & l'Eſpagne ; puiſque la chaleur du four leur donne un goût déſagréable. La chaleur du feu eſt pourtant néceſſaire pour faire mourir les petits œufs des moucherons, ſans quoi ces fruits ſeroient bientôt remplis de vermiſſeaux & ſe corromproient.

On ne peût aſſez admirer le travail & la patience des Payſans, qui emploient plus de deux mois à chercher les nids de ces

moucherons, savoir les *Orni*, & à les prendre à mesure qu'ils meurissent, pour les transporter du Figuier sauvage sur le Figuier domestique. Mais cette peine n'est pas infructueuse ; puisque les Figuiers domestiques qui donnent à peine vingt-cinq livres de Figues, ont coutume d'en porter plus de deux cens quatre-vingt livres, lorsqu'ils sont ainsi cultivés & préparés.

Les Figues, soit nouvelles, soit sechées, sont une nourriture très-ordinaire surtout dans les pays méridionaux. Les Figues nouvelles, quand elles sont bien mûres, se digérent très-facilement & plus promptement que tout autre fruit de la saison. Galien dit que pour se bien porter il s'est abstenu depuis l'âge de 28. ans, de toute sorte de fruits qui passent vîte, excepté les Figues bien mûres & les Raisins. Elles nourrissent médiocrement, elles amolissent le ventre, elles sont utiles pour les poumons, les reins, & la vessie; elles ont la vertu de déterger & de chasser les petits grains de sable, mais elles ne produisent pas un sang fort louable. Si l'on en fait trop d'usage, elles causent des vents, elles nuisent au foie, & à la rate, & rendent la chair mollasse, un peu bouffie & fongueuse. Ceux qui

ſont expoſés aux obſtructions des viſcéres, doivent s'en donner de garde, auſſi-bien que ceux qui ont le ventre trop humide. Après avoir mangé des Figues, il faut boire abondamment, de peur qu'elles ne ſéjournent dans l'eſtomac ou les inteſtins : car elles ſe pourriſſent par le ſéjour, & allument des fiévres putrides.

On ſe ſert plus ſouvent en Médecine de Figues ſéches, que de Figues nouvelles. Les Médecins conviennent qu'elles ſont utiles pour les maladies de la poitrine & des poumons, & pour l'aſthme : car par le moyen du ſuc mielleux dont elles ſont remplies, elles rendent le ventre plus libre, ſurtout lorſqu'on les prend avant les autres nourritures : elles cuiſent & font évacuer les humeurs trop épaiſſes qui ſont retenues dans la poitrine : elles font ſortir les graviers des reins, elles adouciſſent les douleurs de la veſſie. Les femmes groſſes croient qu'elles accouchent plus facilement, quand elles ſe nourriſſent de Figues quelques jours avant leur terme ; mais lorſqu'elles ſont ſur le point d'accoucher, elles en mangent fréquemment de grillées.

Elles provoquent les exanthémes & les ſueurs. C'eſt pourquoi pluſieurs Médecins les preſcrivent en décoction dans

la petite vérole & la rougeole des enfans. Quelques-uns en recommendent auſſi la décoction bue abondamment dans la colique douloureuſe des plombiers : cette même décoction conduit promtement & facilement les tumeurs & les abcès de la bouche & du goſier à la ſuppuration, en la retenant dans la bouche, ou en gargariſme. Galien attribue aux Figues la vertu de réſiſter aux poiſons; & c'eſt avec les Figues que Mithridate préparoit ce fameux antidote, avec lequel il avoit coutume de ſe garantir du poiſon. Il étoit compoſé de vingt feuilles de Rue, de deux Figues ſéches, & de deux Noix ſéches; le tout pilé enſemble avec un grain de ſel.

Galien, P. Eginete, Oribaſe, & beaucoup de nouveaux Auteurs ſont perſuadés que le fréquent uſage des Figues ſéches engendre des poux. Cependant Athenée, *l.* 2. *Deipnoſoph.* obſerve que les Philoſophes & Rhéteurs nommés Anchimolus & Moſcus, qui vivoient dans l'Elide, n'ont pas été ſujets à cette maladie, quoiqu'ils ayent bû de l'eau pendant toute leur vie, & qu'ils ne ſe ſoient nourris que de Figues. Il ajoute cependant que leur ſueur étoit ſi fétide, que tout le monde les fuyoit dans les bains : c'eſt-

pourquoi S. Pauli avertit ceux dont la sueur des aisselles sent mauvais, de s'abstenir de manger des Figues. Elles font fermenter la bile & la raréfient ; c'est pourquoi on dit qu'elles se changent en bile, comme le miel, le sucre & les autres choses douces : ainsi elles ne conviennent point aux bilieux ; & il faut les éviter dans les fiévres qui viennent de la bile, & dans les inflammations du foie & de la rate.

On prescrit les Figues au nombre de v. ou vj. pour chaque livre de décoction pectorale. Il faut prendre garde de ne pas mettre trop de Figues ou des fruits dont nous avons parlé ci-dessus ; de peur que les décoctions étant trop visqueuses & trop épaisses, ne chargent l'estomac, & ne puissent pas passer aisément par les urines.

℞. Régliſſe séche ratiſſée & écrasée, 3j.
Figues séches, n°. xij.
F. bouillir dans ℔j. d'eau commune, jusqu'à la diminution de moitié. Passez la liqueur. F. un julep à donner par cuillerées dans la toux violente, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & faciliter l'expectoration.

℞. Figues grasses écrasées, ℥ij.
Macérez pendant un jour entier dans ℔ß. d'Esprit de vin. Exprimez la teinture, & brûlez-la jusqu'à consistence de syrop, que l'on donnera par cuillerées dans la toux, l'enrouëment & l'asthme.

℞. Deux ou trois Figues séches, macérez-les pendant la nuit dans de l'Eau de vie. Faites-les manger le matin aux asthmatiques.

℞. Feuilles d'Hyssope, poign. j.
Figues séches, n°. vj.
F. bouillir dans ℔ij. d'eau claire, jusqu'à la diminution de la moitié. Passez la liqueur, que l'on donnera toute chaude dans le paroxisme de l'asthme.

℞. Ris mondé & lavé, ℥ß.
Figues grasses, Dattes dont on aura ôté les noyaux, ana n°. vj.
Jujubes, Sebestes, ana n°. xij.
Raisins secs, dont on aura ôté les pepins, ℥vj.
Feuilles de Pulmonaire & de Capillaire, ana poign. j.
Fleurs de Tussilage, & de Coquelicot, ana pinc. j.
Réglisse séche, ratissée & pilée, ℥jß.
F. bouillir dans ℔vj. d'eau commune

jusqu'à la diminution de la troisiéme partie ; passez cette décoction pectorale.

℞. Rapure de Corne de Cerf, ʒß.
Figues grasses, n°. vj.
Graine d'Ancolie & de Fenouil, ana ʒij.
F. une décoction s. l. dans s. q. d'eau. On donnera cette liqueur chaude par verrées, pour aider l'éruption de la petite vérole & de la rougeole.

℞. Figues grasses séches, n°. xij.
Coupez-les par petits morceaux. Macérez pendant deux ou trois heures dans ℔j. de lait chaud ; ensuite F. bouillir légerement. Passez la liqueur, qui servira de gargarisme dans l'inflammation de la gorge & des amygdales.

Les Figues séches appliquées extérieurement en forme de cataplasme, ou roties, ou cuites dans du lait, dissipent ou font meurir les tumeurs, & font ouvrir les abcès : elles sont utiles pour faire suppurer les bubons pestilentiels ; on les broye avec le levain & le sel. Lorsqu'elles sont roties, elles font meurir les tubercules des gencives. Si on les applique aux hémorrhoïdes douloureuses, elles appaisent aussitôt la douleur.

ARTICLE VI.

Des Myrobolans, & de la Féve de Bengale.

LES Myrobolans, MYROBALANI, *Off.* ſont des fruits différens entr'eux, deſſéchés, qui viennent des pays étrangers, inconnus aux anciens Grecs, mis en uſage en Médecine par les Arabes, & connus ſeulement d'Actuarius parmi les nouveaux Grecs. Il faut diſtinguer les Myrobolans de ce que Pline appelle *Myrobalanum*, & qui ſe nomme aujourd'hui dans les Boutiques *Glans unguentaria*, ſeu *Nux Ben*; & par Dioſcoride, Βάλανος μυρεψικὴ, dont nous parlerons en ſon lieu.

Avicenne & Sérapion rapportent quatre eſpéces de Myrobolans, qu'ils appellent *Helilegi*; les jaunes ou citrins, les noirs ou Indiens; les Chebules, & les Chinois. Ils penſoient que les citrins & les noirs étoient la même eſpéce, & qu'ils ne différoient que par le degré de maturité; croyant que ceux qui n'étoient pas mûrs, étoient jaunes; & que ceux qui étoient mûrs, étoient noirs. Mais nous ne connoiſſons pas à préſent ceux qu'ils appelloient

appelloient Chinois, à moins que l'on ne veuille que ce soit les mêmes que les Emblics, comme le croit Garzias. Mais ils ne comptent pas parmi les Myrobolans, les Bellirics, & les Emblics; car Sérapion & Avicenne en parlent séparément. Dans la suite des tems on les a mis dans le même rang, en omettant les Chinois, parcequ'ils étoient inconnus. Les nouveaux ont donc établi cinq espéces de Myrobolans, que l'on trouve encore dans les Boutiques, & dont on se sert en Médecine; savoir, les citrins ou jaunes, les Indiens ou noirs, les Chébules, les Bellirics & les Emblics: & ces cinq espéces sont les fruits d'arbres entiérement différens, & non pas du même arbre, comme le croient quelques-uns. On nous apporte ces fruits des Indes Orientales.

Les Myrobolans citrins, MYROBALANI CITRINÆ, *Off.* MYROBOLANI TERETES CITRINI, bilem purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI AZAFAR, *Arab.* Μυροβάλανα ξανθὰ, *Actuar.* sont des fruits desséchés, oblongs, arrondis, en forme de Poire, longs de quinze lignes, sur neuf de largeur, mousses par les deux bouts, de couleur jaunâtre ou citrine. Il regne le plus souvent cinq grandes canelures d'un bout à l'autre, & cinq autres plus

petites, qui sont entre les grandes. L'écorce extérieure est glutineuse, & comme gommeuse, épaisse d'une demi-ligne, amére, acerbe, un peu âcre. Elle couvre un noyau d'une couleur plus claire, anguleux, oblong, & comme sillonné, qui renferme une amande de couleur de corne ou blanche, couverte d'une membrane jaune très-fine. On doit choisir ceux qui sont pésans, récens & gommeux. On ne se sert que de l'écorce ou de la chair qui est séche; on rejette le plus souvent le noyau qui est comme du bois. Ces fruits viennent sur un arbre qui est de la grandeur du Prunier sauvage, dont les feuilles sont placées par conjugaisons, comme celles du Frêne ou du Sorbier. Cet arbre s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Sorbi foliis, *Jonston. Dendrol.* Nous n'en avons aucune description.

Les Myrobolans Chébules, MYROBALANI CHEBULÆ, *Off.* MYROBALANI maximi, oblongi, anguloſi, pituitam purgantes, *C. B. P.* 445. HELILEGI KEBULI, *Arab.* Μυροβάλανα κιβυλὰ, *Actuar.* sont des fruits desséchés, semblables aux citrins, plus grands, qui imitent plus la forme de Poire; sur lesquels s'élevent de même cinq côtes : ils sont ridés, d'une

couleur obscure en dehors, & qui approche de la couleur brune; ils sont intérieurement d'un roux noirâtre; ils ont le même goût que les Myrobolans citrins; leur pulpe est plus épaisse, & elle renferme un noyau anguleux, épais, creux, qui contient une amande grasse, oblongue; & qui a le même goût que celle des précedens. On doit choisir ceux qui sont récens, grands, pleins, qui ne sont pas fort ridés, pesans, dont l'écorce ou la chair est visqueuse, & difficile à rompre.

L'arbre qui porte ces fruits, a des feuilles simples, & non placées par conjugaison, & semblables à celles du Pêcher. Il s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Persicæ folio, *Jonston. Dendrol.* Nous n'en avons aucune description. Jean Veslingius, dans ses notes *sur le Livre de P. Alpin des Plantes d'Egypte*, décrit un autre arbre sous le nom de *Myrobolans Chébules*, que l'on cultive au grand Cayre, mais qui est tout différent du précedent; puisque ses feuilles sont deux à deux sur une queue commune, arrondies, & dont la pointe est mousse. Elles différent entiérement de celles du Pêcher, & les rameaux sont garnis de longues épines, pointues & fermes. Je n'ose assurer que ce soit l'arbre véritable des Myrobolans Chébules.

Les Myrobolans Indiens, MYROBALANI INDICÆ seu NIGRÆ, *Off.* MYROBALANI nigræ octangulares, *C. B. P.* 445. MYROBALANI INDÆ nigræ sine nucleis, *J. B.* t. 1. 204. HELILOGI ASUAD, *Arab.* Μυροβάλανα Ινδικὰ ἤ δαμασκηνα, *Actuar.* sont des fruits desséchés, plus petits que les citrins, oblongs, de la longueur de neuf lignes, larges de quatre ou cinq, ridés plutôt que canelés, mousses aux deux extrémités, noirs en dehors, brillans en dedans comme du Bitume ou de la Poix, solides, creusés cependant d'un sillon en dedans : c'est pourquoi ils paroissent plutôt des fruits qui ne sont pas mûrs, que des fruits parfaits; puisque cette cavité paroît destinée pour recevoir l'amande, & qu'en effet on en trouve une imparfaite dans quelques-uns. Ils ont un goût un peu acide, acerbe, un peu amer, avec une certaine acreté qui ne se fait pas sentir d'abord ; ils s'attachent aux dents, & font cracher. On trouve quelquefois dans les Boutiques parmi ces Myrobolans, d'autres fruits plus anguleux, un peu plus grands, qui ont un noyau. Il paroît que ce sont aussi des Myrobolans Indiens, mais qui sont mûrs. On doit choisir ceux qui sont récens, noirs, pesans, dont la chair est dure, ferme, & dense.

L'arbre qui les porte, est de la grandeur du Prunier sauvage; ses feuilles sont semblables à celles du Saule. Il s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, Salicis folio, *Jonston. Dendrol.*

Les Myrobolans Bellirics, MYROBALANI BELLIRICÆ, *Off.* MYROBALANI rotundæ Bellericæ, *C. B. P.* 445. BELILEGI, *Arab.* Μυροβάλανα Βελερικὰ, *Actuar.* sont des fruits arrondis, un peu anguleux, de la figure, & en quelque maniére de la couleur de la Noix muscade, tirant un peu sur le jaune, presque de la longueur d'un pouce, de dix lignes de largeur environ, se terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue, dont l'écorce est amére, austére, astringente, de l'épaisseur d'une ligne, molle; qui contient un noyau de couleur plus claire, dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une Aveline arrondie & pointue. On doit choisir ceux qui sont récens, dont l'écorce est compacte, & la chair moins solide que celle des Chébules ou des citrins.

L'arbre qui les porte, s'appelle ARBOR quæ MYROBALANUS, Lauri folio subcinericeo, *Jonston. Dendrol.* Il a les feuilles de Laurier, mais elles sont plus pâles, & de la grandeur de celles du Prunier sauvage.

Les Myrobolans Emblics, MYROBALANI EMBLICÆ, *Off. & C. B. P.* 445. MYROBALANI EMBLICÆ in segmentis nucleum habentes, angulosæ, *J. B.* t. 1. 206. AMLEGI, vel EMLEGI, *Arab.* Μυροβάλανοι Εμπελιτικὰ, vel Εμπλικὰ, *Actuar.* sont des fruits desséchés, presque sphériques, qui ont six angles, d'un gris noirâtre, d'un demi-pouce de diamétre, quoiqu'on en trouve quelquefois de plus grands. Ils contiennent sous une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties en meurissant, un noyau leger, blanchâtre, de la grosseur d'une Aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On nous apporte le plus souvent les segmens de la chair ou de la pulpe desséchés: ils sont noirâtres, d'un goût aigrelet, austére, avec une certaine acreté obscure. Il faut choisir les Myrobolans Embliques qui sont les plus récens, charnus, épais & pesans.

L'arbre qui les porte, s'appelle ARBOR MYROBALANIFERA, foliis minutim incisis, *Jonston. Dendrol.* Non-seulement il surpasse les autres par sa hauteur, mais il en est encore bien différent par la figure de ses feuilles: car elles sont découpées fort menu, & elles ne sont guéres longues. On n'en trouve aucune description

exacte. Samuel Dale *dans sa Pharmacologie* croit que c'est l'arbre qui s'appelle ARBOR NILICAMARA, décrite dans l'*Hortus Malabaricus, vol* 1. & J. Rai pense que c'est l'arbre appellé TANUS, *ejusd. H. Malab. vol.* 4. Mais c'est de quoi l'on n'est pas entiérement certain.

Les Indiens se servent de ces Myrobolans pour tanner le cuir, & pour faire de l'encre. Ils en mangent encore confits dans de la saumure, pour exciter l'appétit.

Toutes les espéces de Myrobolans naissent dans les Indes Orientales; savoir, à Bengale, à Cambaye, & dans le Malabar.

L'eau dans laquelle on a macéré les Myrobolans, donne la couleur de pourpre au papier bleu, à cause du sel essentiel acide qu'elle contient.

Tous les Myrobolans dans l'analyse chymique donnent une grande quantité de soufre, & beaucoup de liqueur acide, très-peu de sel fixe mêlé avec beaucoup de terre. De plus, comme l'eau dans laquelle on les a macerés, donne la couleur de pourpre au papier bleu, il en faut conclure que la vertu astringente de ces fruits leur vient d'un sel essentiel alumineux, médiocrement envelopé de par-

ties huileuſes ; c'eſt ce qui eſt confirmé par leur goût aſtringent.

Preſque tous les Médecins mettent les Myrobolans parmi les remédes qui ſollicitent le ventre ſans danger. Car quoiqu'ils ayent la vertu de purger, cependant ils ne cauſent aucune foibleſſe ou aucune peine à ceux qui les prennent ; mais par leur aſtriction ils fortifient les viſcéres, & même tout le corps. C'eſt pourquoi on les recommende, & ils ſont utiles dans les flux de ventre & dans la dyſſenterie où il faut purger & reſſerrer en même tems. Ils corrigent auſſi tous les remédes qui cauſent de la douleur en purgeant : c'eſt ce qui fait qu'on les mêle utilement avec la Scamonée & les autres purgatifs violens. On leur reproche ſeulement d'augmenter les obſtructions & l'engorgement des viſcéres : c'eſt pourquoi on avertit de ne les pas donner à ceux qui ont des obſtructions.

On les preſcrit tous enſemble à parties égales, & on donne de ce mélange ʒj. ou ʒjß. en infuſion ou en décoction légere, & en ſubſtance juſqu'à ʒiij. ou ʒiv. mais rarement. Car on aſſure qu'ils ne purgent pas en ſubſtance, mais qu'ils reſſerrent fortement. L'infuſion que l'on en fait, purge doucement ſans reſſerrer

beaucoup : la décoction est plus purgative, & resserre en même tems. La poudre que l'on en fait après les avoir rotis, resserre puissamment ; mais elle ne purge point du tout.

D'ailleurs les Myrobolans sont utiles pour affermir les dents qui branlent ; on en fait une décoction dont on se gargarise souvent la bouche. On les prescrit heureusement dans les maladies des yeux, de l'estomac, du foie & des autres viscéres qui ont perdu leur ressort, pour fortifier & rétablir les fibres qui sont trop relâchées.

Mésué les recommende extrémement, jusqu'à dire que celui qui en fait usage, retarde la vieillesse, & conserve la fleur de la jeunesse.

℞. Myrobolans citrins en poudre, ʒj.
Rhubarbe en poudre, ʒß.
Syrop de Chicorée composé, f. q.
M. F. un bol pour purger dans le flux de ventre.

℞. Myrobolans citrins rotis & pulverisés, ʒj.
Noix muscade, ʒß.
Laudanum, gr. ß.
Conserve de Roses rouges, f. q.
M. F. un bol astringent pour le flux de ventre.

℞. Des cinq Myrobolans concassés grossiérement, ana ʒj.
Rhubarbe, ʒj.
Macérez dans ℥vj. d'eau chaude pendant 6. heures. Passez, ajoutez syrop de Roses pâles, ʒj.
F. un potion purgative dans le flux de ventre.

℞. Des cinq Myrobolans pulverisés grossiérement, ana ʒij.
Roses rouges, ʒiij.
Macérez dans ℔ij. d'eau commune sur la cendre chaude.
Passez. Ajoutez syrop d'Epine Vinette, ou de Grenade, ʒj.
F. boire au malade par verrées pour le flux de ventre & les hémorragies.

℞. Myrobolans citrins concassés, ʒij.
Macérez dans de l'eau Rose & de Plantain, ana ʒiij.
Passez. F. un collyre pour l'ophtalmie qui commence.

On emploie les Myrobolans dans la Confection Hamech, les Pilules aggrégatives, les Pilules Lucis, les Pilules Sine quibus, & les Pilules Tartareuses, de *Quercetan*.

De la Féve de Bengale.

Après avoir rapporté les espéces de Myrobolans, je ferai ici mention d'un fruit étranger qui se trouve souvent avec

les Myrobolans citrins, & que Samuel Dale croit être le Myrobolan citrin qui a avorté à cause de la piquûre de quelque insecte.

Ce fruit s'appelle FABA BENGALENSIS, Myrobalani species à nonnullis credita, *Samuel Dale*, *Raii Dendrol.* 134. FABA BENGALENSIS, *Anglor.* C'est une excroissance compacte, ridée, ronde, applatie, creusée en manière de nombril, large d'environ un pouce, brune en dehors, noirâtre en dedans, d'un goût stiptique & astringent, sans odeur.

Le Docteur Marloë Médecin Anglois, est le premier, dit Samuel Dale, qui ait fait connoître & mis en usage ce remède étranger sous le nom énigmatique de *Féve de Bengale.* C'est pourquoi quelques-uns ont crû que c'étoit le fruit de Bengale de Clusius, *Exotic. l. 2. c. 14.* d'autres, que c'est une espéce de Myrobolans: d'autres enfin, que c'est la fleur du Myrobolan citrin, parcequ'il se trouve souvent avec ces fruits. Mais Samuel Dale croit que c'est une excroissance qui s'est formée à cause de la piquûre de quelque insecte, ou plutôt que c'est le Myrobolan citrin lui-même, qui blessé par cette piquûre a pris une forme monstrueuse. On observe souvent que les Pru-

nes étant piquées par quelque insecte, perdent leur figure naturelle, & deviennent creuses en dedans sans contenir aucun osselet.

Ce fruit est fort astringent & très-utile pour toutes les hémorragies, surtout pour arrêter le crachement de sang, en l'incrassant modérément, en resserrant les ouvertures des veines & des artéres, en consolidant les ruptures, & en adoucissant les humeurs âcres & corrosives.

ARTICLE VII.

De la Coloquinte.

LA Coloquinte s'appelle COLOCYNTHIS & PULPA COLOCYNTHIDOS, *Off.* Κολοκυνθὶς, *Dioſc. & Gal.* Σικυὸν, & Σικυάγης ϭπογγος, *Hippoc.* HAANTHAL, *Arab.* KANDEL, *Serap.* FEL TERRÆ, & NEX PLANTARUM, *Quorumd.* C'est un fruit sphérique, de la grosseur du poing ou d'une Orange; dont la pulpe desséchée est fongueuse, & comme membraneuse, & composée de petites feuilles membraneuses, séche, blanche, très-légere. On nous l'apporte dépouillée de son écorce qui est jaunâtre. Cette pulpe

est très-amére au goût, âcre; elle excite des nausées, & blesse le gosier. Elle cache de petites graines, applaties, dures, blanches ou roussâtres, de la grandeur de celles du Concombre, mais plus rondes, plus renflées & plus dures.

On nous l'apporte d'Alep. Il faut choisir la moëlle qui est blanche, séche, spongieuse, légere & fort amére.

La plante qui porte ce fruit, s'appelle COLOCYNTHIS fructu rotundo minor, *C. B. P.* 313. Elle se répand sur la terre par des branches rudes & canelées. Ses feuilles naissent seules, éloignées les unes des autres, attachées à de longues queues; elle sont rudes, blanchâtres, velues, découpées comme les feuilles du Melon d'eau, mais plus petites. Aux aissselles de ces feuilles naissent des vrilles. Les fleurs sont jaunes, évasées en cloche, découpées en cinq quartiers: les unes sont stériles, & ne portent point sur un embryon; les autres sont fécondes, soutenues sur un calyce & un embryon qui se change ensuite en un fruit sphérique, de la grosseur du poing, d'une couleur herbacée d'abord, & jaunâtre lorsqu'il est parfaitement mûr; désagréable, d'une odeur fort amére au goût; lequel sous une écorce mince, coriace, renferme une moëlle blanche,

fongueuse & comme membraneuse, divisée en trois parties, dont chacune contient deux loges, dans lesquelles se trouvent des graines semblables à celles du Concombre, mais plus rondes, plus grosses & plus dures; lesquelles renferment une amande blanche, huileuses & douce. La Coloquinte naît dans les Isles de l'Archipel, & sur les côtes maritimes de l'Orient.

Dans l'analyse chymique, de ℔ij. ʒvij. de Coloquinte dont on avoit ôté les graines, il est sorti ʒix. ʒvijß. de flegme limpide, insipide & sans odeur; qui contenoit cependant un peu de sel alkali urineux, puisqu'il rendoit trouble & légerement laiteuse la solution du Sublimé corrosif: ʒiij. ʒijß. de liqueur empyreumatique, roussâtre, soit acide, soit urineuse: ʒj. ʒvjß. d'esprit urineux: ʒiij. xij. gr. d'huile fétide, amére, âcre.

La masse qui est restée au fond de la cornue, noire comme du charbon, & tout-à-fait insipide, pesoit ʒx. ʒivß. laquelle étant calcinée pendant huit heures au feu de reverbére, ne pesoit plus que ʒiv. ʒijß. On en a retiré par la lixiviation ʒiij. lx. gr. de sel purement alkali & caustique, qui a précipité une poudre fort jaune, mêlée avec la solution de

Sublimé corrosif. La perte qui s'est faite dans la distillation, a été d'environ ℥xij. ʒj. & dans la calcination ℥vj. ʒij.

Les principes de la Coloquinte qui se manifestent dans cette analyse, mêlés entr'eux, font un composé résineux-gommeux; savoir, le sel alkali qui abonde dans ce fruit, est uni avec une portion d'huile âcre, & a la consistence de gomme, tandis qu'une autre portion médiocre d'huile forme une résine avec très-peu de sel acide; & ces parties étant mêlées ensemble & condensées avec de la terre, il en résulte un composé résineux-gommeux & âcre; ce qui est confirmé par différentes expériences de M. Boulduc, Chymiste de l'Académie Royale des Siences, rapportées dans les Mémoires de cette Académie de l'an 1701.

De ℥viij. de pulpe de Coloquinte il a presque retiré ℥iij. d'Extrait gommeux; & de la même quantité de pulpe il a retiré ℥ß. d'Extrait résineux par le moyen de l'Esprit de vin. Ayant versé de l'Esprit de vin sur la pulpe qui avoit été macerée très-long-tems dans l'eau bouillante, & dont la substance gommeuse avoit été séparée, il n'en a tiré aucune teinture; au contraire, ayant macéré cette pulpe dans de l'Esprit de vin,

& ayant ôté la teinture réſineuſe, il a encore tiré par le moyen de l'eau un Extrait gommeux de près de ʒij. La décoction de Coloquinte a donné dans la diſtillation une eau limpide ſans odeur & inſipide, qui n'avoit point la vertu purgative. Mais de ʒiv. de pulpe de Coloquinte qu'on a fait infuſer dans ℔vj. de mou, & fermenter pendant douze jours, on a retiré de cette liqueur fermentée par la diſtillation, premiérement ʒviij. de liqueur ſpiritueuſe, odorante, & amére au goût, enſuite quelques portions d'une liqueur moins amére, & après cela un flegme purement inſipide. Enfin la liqueur qui reſtoit dans l'alambic, étant bien paſſée & évaporée juſqu'à la conſiſtence d'Extrait ſolide, a laiſſé ʒijß. d'une matiére gommeuſe. Ce n'eſt pas ſeulement de la Coloquinte qu'on a tiré cet extrait, mais c'eſt auſſi le produit d'une grande portion de Réſine.

Ayant fait boire ʒj. de cette liqueur ſpiritueuſe à un homme robuſte, elle excita des nauſées & des coliques dans le ventre, ſans cauſer aucune évacuation. Mais ʒij. de ce même eſprit ont purgé violemment avec de grandes douleurs de ventre, & x. gr. d'Extrait ont purgé doucement, ſans violence & ſans douleur.

L'Extrait réſineux purge très-peu, mais il excite de très-grandes douleurs dans le ventre: & l'Extrait gommeux purge plus doucement & plus copieuſement, plus violemment cependant que l'Extrait de la pulpe fermentée, dont nous avons parlé plus haut.

Enfin, ſi l'on fait bouillir ℔j. de pulpe de Coloquinte, dont on aura ôté les grains, dans ℔xij. d'eau claire pendant 6. ou 8. heures, que l'on en faſſe la colature en exprimant fortement, qu'on verſe la même quantité de nouvelle eau ſur la maſſe qui reſte, qu'elle bouille pendant 12. heures, qu'on paſſe la liqueur, & qu'enfin la pulpe qui reſte, bouille une troiſiéme fois dans ℔viij. d'eau pendant 14. heures, qu'on la paſſe en exprimant fortement; le marc qui reſtera dans le couloir, péſera à peine un quarteron. Mais les décoctions mêlées enſemble & évaporées juſqu'à la moitié, & enſuite refroidies, formeront une maſſe mucilagineuſe comme de la glu, ferme & denſe; qui étant encore évaporée ſe ſéche en un Extrait ſolide, que l'on doit arroſer de quelque huile eſſentielle aromatique, que l'on peut garder comme un véritable & excellent Extrait de Coloquinte, & qui purge doucement depuis iv. gr. juſqu'à xv.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure qu'il y a deux sortes de parties dans la Coloquinte, desquelles dépend principalement sa vertu purgative; savoir, les parties huileuses & les parties âcres salines. On ne remarque pas seulement ces principes dans la Coloquinte, mais encore dans tous les remédes purgatifs violens, dans le Tabac, par éxemple, dans l'Ellebore & autres. Ces remédes contiennent une huile très-âcre, propre à irriter les nerfs, & à les secouer violemment. Car si on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de Tabac, il tombe aussitôt dans des convulsions de tout son corps, dans lesquelles il meurt bientôt. Ce n'est pas seulement dans les purgatifs violens que l'on découvre cette huile âcre & ennemie des nerfs; la plûpart des amers tirés des végétaux en sont aussi ennemis, & ils attaquent & secouent les nerfs de certains animaux, surtout des oiseaux, avec tant de violence, qu'ils leur causent la mort, comme on le voit assez par les observations de Wepfer dans son *Traité de la Cigue aquatique*. Or cette amertume de ces mixtes dépend principalement d'une huile âcre, comme le prouve l'analyse que l'on en a fait.

Ainsi l'action des purgatifs violens dépend surtout de ces particules huileuses. Car elles secouent violemment les membranes nerveuses des intestins, & les nerfs des autres viscéres. C'est pourquoi toutes les glandes des viscéres étant comprimées plus fortement, expriment & chassent dans les intestins les humeurs qui y croupissoient à cause de leur épaississement. L'autre principe que l'on découvre dans les purgatifs, n'y contribue pas peu aussi; savoir, les particules salines âcres, soit fixes, soit volatiles : car elles entrent par les petites ouvertures des vaisseaux, elles les parcourent, elles se mêlent avec les sucs, elles les dissolvent, & les fondent; bien plus, souvent elles rendent un peu plus fluide toute la masse du sang. C'est de-là que vient cette abondance de sérosités qui se rend de toutes les parties du corps dans les intestins qui sont déja irrités par les particules huileuses : & c'est de là que viennent ces copieuses évacuations après avoir pris des purgatifs.

Mais ces parties huileuses trop abondantes formant un concret résineux par le moyen des sels acides, en se développant & s'étendant sur les membranes nerveuses, y causent une plus grande irrita-

tion : d'où viennent les douleurs des intestins & les mouvemens convulsifs, qui ne sont suivis que de peu de déjections, à cause de l'épaississement des humeurs. Mais au contraire ces sels âcres qui forment la plus grande partie du concret gommeux, unis avec peu de particules huileuses & fort dévelopées, n'irritent pas tant les membranes nerveuses, qu'ils dissolvent & rendent fluides les sucs avec lesquels ils se mêlent : cependant elles ont besoin d'un aiguillon résineux pour exciter les intestins qui sont engourdis, & pour chasser plus fortement par cette irritation les humeurs qui ont été dissoutes. Les purgatifs réussissent plus heureusement, si l'on ne sépare pas les parties résineuses des parties gommeuses, que si on donnoit l'un des deux concrets séparément.

Ces parties huileuses, amères & ennemies des nerfs, qui se trouvent en grande quantité dans la Coloquinte, soit qu'elles soient condensées en résine avec les sels acides, soit qu'elles soient développées & forment une substance gommeuse par les sels âcres, soit qu'elles ayent été séparées de ces sels par le moyen de la distillation, soit qu'elles soient plus rarefiées, & que par le moyen de la fer-

mentation elles ayent été changées en un esprit éthéré & très-subtil, elles retiennent toujours leur caractére; savoir, leur amertume, & la force d'irriter les nerfs, comme nous l'avons observé plus haut.

La Coloquinte est un médicament aussi ancien que la Médecine, très-connu d'Hippocrate, de Dioscoride, de Galien, de Pline, des Grecs, & enfin des Arabes. C'est un purgatif très-fort & très-violent. Tous les Médecins le recommendent pour évacuer les humeurs épaisses & visqueuses, & surtout la pituite, qu'ils croient que la Coloquinte tire des parties les plus éloignées & les plus cachées. P. Eginéte dit que la Coloquinte ne purge pas tant le sang que les nerfs. On en recommende l'usage dans les maladies invéterées & opiniâtres, que l'Agaric & le Turbeth n'ont pû guérir; dans les maladies des nerfs, des articulations; dans les obstructions des viscéres; dans les migraines invéterées; dans l'apoplexie, l'épilepsie, le vertige, l'asthme, la difficulté de respirer, les maladies froides des articulations, les douleurs de la sciatique & de la colique venteuse, l'hydropisie, la lépre, la galle, & enfin dans tous les cas où il faut se tirer d'un danger par un autre, dit C. Hoffman: & il ajoute d'a-

près Massaria, que nous ne guérissons jamais les grandes maladies, parceque nous nous en tenons toujours aux adoucissans.

Outre la vertu purgative de la Coloquinte, quelques Médecins paroissent y avoir reconnu une certaine qualité spécifique & purement altérante; puisque Scribonius Largus surtout la loue pour provoquer les régles, pour la douleur des lombes, & les maladies épileptiques; & que Van-Helmon l'appelle un excellent reméde pour guérir les maladies chroniques, à cause de sa vertu résolutive.

Les Médecins conviennent aussi de la qualité destructive, ou du moins très-dangereuse de la Coloquinte; car elle trouble violemment l'estomac, les visséres & tout le corps; elle blesse les nerfs & les ébranle quelquefois très-fortement; elle ouvre les veines, & en fait sortir le sang; elle corrode les intestins, & elle leur cause de cruelles douleurs. C'est pourquoi quelques-uns ont voulu persuader d'éxiler bien loin de la Médecine ce reméde comme un très-grand poison, & qui est pire que la mort même, comme le dit C. Hoffman. Mais S. Pauli n'est pas de leur avis: il les condamne même

comme trop timides ; puiſque pluſieurs grands hommes qui ont beaucoup d'autorité en Médecine, ayant ſuivi les traces des anciens, ont employé ce reméde avec un heureux ſuccès dans les maladies opiniâtres. Et en effet ces ſortes de purgatifs ſont des ſecours très-puiſſans, pourvû qu'on les employe comme il convient & à propos : c'eſtpourquoi Symphorianus Campegius conſeille aux jeunes Médecins de ne ſe point ſervir de la Coloquinte, n'en permettant l'uſage qu'aux ſeuls anciens praticiens.

Les anciens & les nouveaux Grecs & Arabes ont tenté de corriger ſes dangers par différens moyens, 1°. en triturant éxactement & avec grand ſoin cette pulpe, & en la réduiſant en une farine très-fine ; 2°. en y ajoutant de la gomme Adragant, de la gomme Arabique, du Maſtic, & d'autres aſtringens. Mais Dodonée rejette tous ces moyens comme nuiſibles, & il croit que la Coloquinte ſe corrige en y joignant d'autres purgatifs. Quelques-uns y ajoutent des liqueurs acides pour temperer ſa vertu purgative : d'autres, des ſels alkalis : d'autres la fermentation, & quelques-uns la putréfaction. Quelques-uns en préparent des Extraits avec l'Eſprit de vin ou avec l'eau. Mais

comme l'on emploie la Coloquinte, non pas pour purger doucement, mais le plus souvent pour purger très-puissamment, les préparations que l'on fait pour affoiblir sa vertu purgative, sont entiérement inutiles, & on doit les rejetter. Nous croyons qu'il ne faut admettre de corrections que celles qui peuvent étendre la substance de ce reméde; de peur que ses particules trop grossiéres s'attachant en quelque endroit des membranes des intestins, n'y excitent une trop violente irritation & une inflammation, & qu'elles ne corrodent cette partie. Ainsi, si vous voulez purger fortement, employez la pulpe de la Coloquinte, bien triturée & bien divisée, telle qu'on a coutume de l'employer sous la forme de trochisques; & l'expérience a fait voir qu'elle ne cause aucun mal, pourvû qu'on l'employe à propos, & à une dose convenable. On la mêle aussi très-souvent en petite dose avec les autres purgatifs, pour servir d'aiguillon. Mais si on a besoin d'un purgatif, non moins efficace, mais moins violent, alors on emploie heureusement la décoction de Coloquinte dans de l'eau, ou du vin, dans lequel on l'a infusée, ou même son Extrait fait avec l'eau ou avec le mou, avec lequel on la fait fermenter.

On

On emploie plus souvent les extraits que les infusions ou les décoctions; celles-ci, à cause de leur grande amertume, sont désagréables aux malades. L'extrait préparé avec l'Esprit de vin purge moins, comme nous l'avons déja dit, que la substance même, & produit de plus grandes douleurs dans le ventre.

Dioscoride propose la pulpe de Coloquinte à la dose du poids de quatre oboles avec de l'hydromel, du miel cuit, de la Myrrhe & du Nitre, sous la forme de bol ou de pilules : mais s'il faut purger plus doucement, il fait boire de l'hydromel, ou du vin fait de raisins à demi cuits au soleil, que l'on fait bouillir dans une Coloquinte que l'on a creusée. Aëtius a presque suivi la même méthode; & pour purger doucement, il prend une Coloquinte d'une bonne grandeur, il l'ouvre par le haut, & il en ôte la graine : il laisse la pulpe, & remplit la pomme de vin cuit, ou de vieux vin doux, & il fait macerer pendant un jour & une nuit : enfin il fait passer ce vin au travers d'une étoffe, & le fait boire chaud au malade.

La pulpe de Coloquinte se donne en substance depuis v. gr. jusqu'à ℈ß. mais il faut qu'elle soit bien pulvérisée. En décoction, ou en infusion, depuis ℈ß. jusqu'à ʒj. mais rarement, à cause de son

amertume: & alors il faut passer avec soin la décoction ou l'infusion. On la donne en décoction pour un lavement jusqu'à ʒj. ou même jusqu'à ʒjß. ou ʒij. dans l'apoplexie. On doit aussi observer qu'il faut bien passer la décoction pour les lavemens, de peur qu'il ne reste quelques morceaux ou quelques membranes de Coloquinte, qui s'attacheroient aux intestins, & qui causeroient des symptomes horribles, comme Etmuller l'a observé.

Si l'on a donné une trop grande dose de Coloquinte, de sorte qu'il survienne une superpurgation oudes convulsions, ou que l'un ou l'autre soit à craindre; on peut les prévenir & les guérir avec de l'huile que l'on fait boire abondamment, & que l'on injecte dans les intestins.

La Coloquinte est rarement utile dans les maladies aiguës; elle ne convient pas au tempérament bilieux, ni à ceux qui ont les viscéres chauds. Ce remède ne convient qu'à ceux qui sont à la fleur de leur âge, & qui sont robustes; & non pas aux enfans, ni aux vieillards, ni aux femmes grosses: car même en suppositoire elle fait mourir le fétus.

On prépare dans les Boutiques des Trochisques de Coloquinte, que l'on appelle *Trochisques d'Alhandal*, d'un nom Arabe, de la maniére suivante.

℞. Pulpe de Coloquinte, blanche, légere, & dont on aura ôté les graines, q. v. Coupez-la avec des ciseaux comme il convient; ensuite frotez-la dans les mains avec ſ. q. d'huile d'amandes douces. Pilez-la dans un mortier, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en une poudre très-fine, que vous mêlerez avec ſ. q. de mucilage de gomme Adragant, extrait avec de l'eau Roſe. Formez de petits Trochiſques, que l'on ſéchera à l'ombre, & que l'on réduira de nouveau en une poudre très-fine, dont on fera encore des Trochiſques avec le même mucilage; ce que l'on répetera juſqu'à trois fois: & l'on fera des Trochiſques, que l'on gardera pour l'uſage. La doſe eſt depuis vj. gr. juſqu'à ℈ß.

L'uſage louable s'eſt établi parmi Mrs. les Apoticaires de Paris, de ſubſtituer ces Trochiſques faits avec ſoin à la Coloquinte pure, dans toutes les compoſitions de Pharmacie où l'on demande la Coloquinte.

℞. Pulpe de Coloquinte coupée par très-petits morceaux, ʒß.
Infuſez dans ℥vj. de vin blanc.
Macérez pendant la nuit. Paſſez ce

vin sur le papier gris. F. fondre Manne de Calabre, ʒj.
F. une potion purgative.
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. xij.
Pulpe de Casse récemment tirée & mondée, ʒj.
M. F. un bol à prendre dans du pain à chanter,
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. x.
Scammonée, gr. vj.
Electuaire Diaprun; ʒß.
M. F. un bol.
℞. Trochisques d'Alhandal, gr. vj.
Jalap en poudre, gr. xv.
Aquila alba, gr. x.
Conserve de Roses, s. q.
M. F. un bol.
℞. Extrait de Coloquinte, gr. vj.
Aloës lavé, ϑj.
Safran en poudre, gr. xv.
M. avec s. q. de syrop d'Absynthe.
F. un bol pour rappeller les régles.
℞. Pulpe de Coloquinte, ʒjß.
Racine de Pyrétre, ʒß.
F. bouillir dans s. q. d'eau commune réduite à ʒxij. Ajoutez à la colature vin émétique, ʒiij,
Sel gemme, ʒij.
F. un lavement pour les affections soporeuses, & pour l'apopléxie.

On emploie la Coloquinte dans la Sacrée amére de Coloquinte, dans la Confection Hamech, l'Extrait Panchymagogue *de Crollius & d'Hartman*, les Pilules d'Euphorbe & de Sagapenum, *de Quercetan*; les Pilules ex duobus, de la *Pharmacopée de Londres*; les Pilules cachectiques, *de Charas*; les Pilules d'Agaric aggrégatives, polychrestes, cochées, fétides, dorées, mercurielles; & dans l'Onguent d'Artanita.

La vertu purgative de la Coloquinte est si grande, que si on en applique la pulpe extérieurement sur le nombril avec le fiel de bœuf, non-seulement elle purge, mais encore elle tue les vers qui sont dans les intestins, & les fait sortir. Bien plus, on dit qu'elle purge par son odeur, ou même en la touchant.

ARTICLE VIII.

De la Casse solutive.

LA Casse solutive, CASSIA SOLUTIVA CASSIA NIGRA, SILIQUA ÆGYPTIACA, *Off.* CASSIA FISTULA, *Quorumd.* EIARXAMBER, *Serap.* CHAÏARSANDER, *Avicen.* Κασσία μέλαινα, *Actuar. & Grac. recent.* est une espéce de gousse, que l'on ne doit point confondre ni avec

la Caſſe aromatique des anciens Grecs, que l'on nommoit alors *Caſſe ſyrinx*, & qui s'appelle aujourd'hui *Canelle*; ni avec la Caſſe *ligneuſe* des nouveaux. Ces deux derniéres eſpéces ſont miſes au nombre des Ecorces aromatiques, au lieu que celle-là eſt comptée parmi les fruits purgatifs. La Caſſe ſolutive a été abſolument inconnue aux anciens Grecs. Les Arabes ſont les premiers qui en ont reconnu l'utilité, & qui l'ont beaucoup vantée. C'eſt un fruit éxotique, ou une gouſſe cylindrique, longue d'une coudée, & groſſe environ d'un pouce. Elle eſt couverte d'une écorce de la nature du bois, mince & aſſez dure; dont la couleur eſt à l'extérieur d'un brun tirant ſur le noir, & jaune en dedans: elle eſt partagée en petites loges par des membraces placées tranſverſalement & paralleles les unes aux autres, dures comme du bois & minces. Elles contiennent une moëlle noire, molle, mielleuſe, d'un goût douceâtre, joint à un peu d'âcreté; qui cache une graine ovalaire, applatie, dure, jaune & luiſante. On trouve deux ſortes de Caſſe dans les Boutiques; la Caſſe *orientale*, d'Aléxandrie ou d'Egypte, ainſi nommée parcequ'elle vient d'Egypte; & la Caſſe *occidentale*, que l'on cultive en Amé-

rique, & qui étant en plus grande quantité est à bien meilleur marché. L'écorce de celle-ci est plus épaisse, plus rude & plus ridée, & la moëlle en est âcre & désagréable au goût. L'écorce de l'autre au contraire est plus mince & plus foncée, & la moëlle en est douce & assez agréable au goût ; c'est pourquoi on la préfere à la Casse occidentale.

Il faut choisir les gousses qui sont pésantes, nouvelles, pleines, qui ne résonnent point, & dont les graines ne font point de bruit lorsqu'on les agite ; dont la moëlle soit grasse, d'un noir vif, douce, point âcre par défaut de maturité, ni aigre par trop de vieillesse, ni trop séche, ni trop humide, ni moisie : car les marchands ont coutume de la garder dans leur cave, ou en quelqu'autre endroit, où ils la couvrent de sable, & y jettent de l'eau, afin qu'elle paroisse plus pleine & plus nouvelle ; mais elle s'y aigrit bientôt, ou s'y moisit.

On ne fait usage que de la moëlle ; & on jette les pepins, l'écorce & tout ce qui tient de la nature du bois. C'est pourquoi on la tire de la gousse, & on la passe par un tamis ; & alors on l'appelle *Fleur de Casse*, ou *Casse mondée*.

L'arbre qui produit cette gousse, s'appelle CASSIA FISTULA ALEXANDRINA,

C. B. P. 403. Cassia purgatrix, *J. B.* t. 1. 416. Cassia nigra, *Dod. Pempt.* 787. Arbor Cassiam solutivam ferens, *Bont.* Conna, *H. Malab.* T. 1°. Quauhayohuatli 2ª. sive Cassia fistula, *Hernand.* Il est décrit fort éxactement par le R. P. Plumier dans sa Botanique Américaine manuscrite, tome 7. pag. 103. Il ressemble assez à notre Noyer, si on considére l'ordre de ses branches, & l'arrangement de ses feuilles, quoique l'écorce du tronc soit plus fine, plus polie, d'un gris cendré en dehors, & de couleur de chair en dedans. Le bois du tronc est dur, d'un roux-noirâtre intérieurement, & environné d'un obier pâle. Les branches portent des feuilles qui approchent fort de celles de nos Noyers, disposées deux à deux sur des côtes menues, vertes, longues d'environ un pié & demi, & qui sont plus grosses à leur origine. Le plus souvent il y a cinq ou six conjugaisons de feuilles sur chaque côte; (néanmoins il arrive souvent qu'elles sont terminées par une seule feuille.) Ces feuilles ont à peu près la couleur & la solidité de celles de Noyer, quoiqu'elles soient plus unies sur la superficie, à cause de la petitesse de leurs nervures. Elles ont aussi la forme d'un

fer de lance, ayant quatre ou cinq pouces de long, & environ deux de larges, pointues par le bout, & arrondies vers leur base.

Auprès des côtes de ces feuilles il naît ensemble trois ou quatre pédicules un peu plus longs, chargés de fleurs qui font un spectacle agréable. Chaque fleur est attachée sur un pédicule long d'environ deux pouces. Son calyce est concave, & formé de cinq petites feuilles presqu'ovales, d'un verd jaunâtre, & de la grandeur au plus de la moitié de l'ongle. De ce calyce sortent cinq pétales placés en rond, d'un fort beau jaune, creusés & arrondis en maniére d'une cuillere.

De ces cinq pétales il y en a cependant deux qui sont un peu plus grands que les autres; & tous ne passent pas la grandeur du pouce, & ils sont veinés dans toute leur étendûe. Il s'éleve du même calyce dix petites étamines d'un jaune pâle, garnies chacune d'un sommet jaune: ces étamines sont inégales & de différentes grandeurs; les unes étant plus longues, & les autres plus courtes: il y en a trois qui sont recourbées, les autres sont droites. Entre les étamines on voit paroître un pistile long, cylindrique, verdâtre & courbé en crochet; lequel se

change en une gousse cylindrique, droite, longue d'environ un pié & demi, & d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur. Cette gousse est d'une substance ligneuse, mais mince; ou, à proprement parler, c'est un tuyau ligneux fermé de toutes parts, & couvert d'une pellicule d'un noir châtain, sur laquelle on apperçoit de petites rides qui sont en travers, excepté du côté du ventre & du dos, sur lesquels s'étend dans toute leur largeur une petite côte saillante, lisse & unie. Ce tuyau est partagé en plusieurs petites cellules formées par des lames minces, ligneuses, orbiculaires, & paralleles, & enduites d'une pulpe moëlleuse, douce, qui d'abord est blanchâtre, ensuite jaunâtre, & enfin noirâtre en meurissant. Dans chaque cellule est renfermée une graine dure, un peu arrondie, plate, qui approche fort de la figure de cœur, tirant sur le châtain, & attachée par un fil très-délié aux parois de chaque cellule.

Cet arbre fleurit particuliérement dans les mois d'Avril & de May dans les Isles de l'Amérique; & lorsqu'il est en fleur, il est dépouillé totalement de ses feuilles, comme nous voyons avec admiration qu'il arrive à l'Amandier, au Pommier, au

pêcher, & à plusieurs autres arbres de notre pays.

On fait avec les fleurs une Conserve très-bonne qui purge doucement, de même qu'avec les gousses lorsqu'elles sont jeunes, en les confisant dans le Sucre.

Cet arbre étoit étranger à l'Amérique : il y a été transporté de l'Afrique ou des Indes orientales. Il croît en Egypte, & dans presque tous les pays chauds des Indes orientales.

Dans l'analyse chymique, de lbij. ℥v. ziv. de pulpe de Casse d'Alexandrie, distillée au B. V. il est sorti ℥vj. ʒv. gr. xij. de flegme limpide, & presque insipide, & qui n'avoit conservé qu'une très-foible odeur de la Casse : cependant il a fait paroître tous les caractéres de l'acide, en changeant en rouge la teinture violette de Tourne-sol. Ensuite il est sorti ℥j. ʒvijß. d'un flegme absolument insipide & sans odeur.

La matiére dure & séche qui en est restée, pesoit ℥xxviij. ziv. laquelle ayant été distillée dans la cornue, a donné ℥x. ziv. d'un esprit acide roussâtre; ʒix. d'un esprit acide & urineux; ʒiv. gr. lx. d'un esprit purement urineux; ʒiv. gr. xlvij. d'huile empyreumatique épaisse. La masse noire qui est restée dans la cornue,

pesoit ℥x. ʒjß. qui ayant été calcinée pendant 20. heures jusqu'à ce qu'il n'en sortît plus de fumée, a laissé ℥j. ʒv. de cendres d'un rouge brun, d'où l'on a tiré ʒvj. gr. xij. d'un sel lixiviel purement alkali.

La perte des parties qui se sont évaporées, a été de ʒiv. gr. xxiv. dans la distillation au B. V. & dans la distillation à la cornue, de ℥iv. & enfin dans la calcination, de ℥viij. ʒiv. gr. xxxvj. qui se sont dissipées en flamme & en fumée.

Outre cela, la pulpe de Casse s'aigrit aisément; & lorsqu'elle est délayée dans beaucoup d'eau, & mise en réserve dans un tonneau pendant plusieurs mois, elle dépose un sel essentiel parfaitement semblable à la Crême de Tartre.

Il est clair par cette analyse, que la pulpe de Casse contient un sel acide volatil & subtil qui sort le premier dans la distillation, un sel fixe qui ne paroît qu'avec l'huile à l'aide d'un grand feu; qu'elle contient très-peu de sel urineux & une très-petite portion de terre; que par conséquent toute sa vertu lui vient d'un sel essentiel, semblable à la Crême de Tartre, mais plus subtil & plus dégagé des parties terreuses, & temperé davantage par des parties huileuses.

De l'aveu de presque tous les Méde-

cins, la moëlle de Casse est un purgatif doux & bienfaisant, propre aux personnes de tout âge & de tout sexe, & à tous les tempéramens, aux femmes enceintes, & aux femmes en couche. C'est ce purgatif & d'autres semblables, qui ont rendu les Arabes plus hardis à faire usage de la purgation, que ne l'étoient les anciens Grecs, qui n'avoient coutume d'employer que des purgatifs violens. Il est utile dans les fiévres ardentes & inflammatoires, dans les maladies de la poitrine, des reins & de la vessie, & généralement dans toutes les inflammations, soit intérieures, soit extérieures, lorsqu'il est nécessaire de purger; & il est d'un grand secours dans toutes les maladies que les autres remédes ne feroient qu'irriter.

Non-seulement on la fait prendre comme un purgatif, en la prescrivant à une forte dose; mais on la donne encore souvent comme un alterant, en la faisant prendre par petites doses & tous les jours, tantôt pour amollir le ventre qui est trop dur & trop sec, & pour le soulager; tantôt pour détourner & faire rentrer dans les grandes voies les humeurs, qui se jettent contre la nature sur une partie, comme dans certaines maladies opiniâtres & de longue durée, dans la gout-

te, le catarrhe, le calcul, les hémorrhoïdes, les maux de tête qui durent depuis long-tems, la migraine, & autres semblables.

Les Egyptiens font usage comme d'un secret, de la pulpe de Casse avec du Sucre candi & de la Réglisse, dans les maladies des reins & de la vessie. Monardes & Mathiol ayant suivi les traces des Egyptiens, prétendent que c'est un préservatif infaillible, que de prendre tous les jours trois heures avant le dîner ʒiij. de cette Casse ainsi préparée.

Outre Mésué, Fallope soutient aussi qu'entre tous les purgatifs il n'y en a point de plus convenable aux reins & à la vessie, que la Casse. Mais tous les Médecins ne sont pas de ce sentiment. Pigræus & Fabricius Hildanus prétendent qu'elle est contraire à ces parties; & Ballonius rapporte dans ses *Ephémérides*, que les Chirurgiens de Paris qui s'appliquent à la taille, avoient observé que la Casse étoit très-contraire à ceux qui avoient été taillés pour la pierre. Cependant l'expérience que nous en faisons tous les jours, nous a convaincus que ceux qui se trouvent dans ce cas-là, n'ont rien à craindre de la Casse, quand on la donne à propos. En effet, Fallope

qui fait grand cas de la Caſſe pour les maladies de la veſſie, nous avertit qu'il faut en excepter les ardeurs d'urine; & il ne faut point douter qu'elle ne ſoit très nuiſible, lorſque l'inflammation des reins & de la veſſie eſt grande, de même que tous les autres purgatifs qui ne font qu'irriter ces maladies; puiſqu'elles viennent de la contraction ſpaſmodique des nerfs ou des membranes, cauſée par le frotement & le choc du calcul, ou bien d'une ſéroſité ſalée qui irrite & qui bleſſe les uretéres & la veſſie. Mais s'il eſt néceſſaire de purger dans ces maladies, la Caſſe a moins de danger, & réuſſit plus heureuſement que tout autre purgatif.

On fait encore d'autres reproches à la Caſſe: elle détruit, dit-on, le reſſort de l'eſtomac; elle cauſe des tranchées, & produit des vents. C'eſt pourquoi il y a des perſonnes qui croient qu'elle ne convient point aux eſtomacs humides, aux hypochondriaques, & à ceux qui ſont ſujets aux vents. Ils aſſurent encore qu'elle eſt nuiſible aux tempéramens bilieux, à cauſe de ſa douceur. Mais il n'arrivera rien de tout cela, ſi on a ſoin de choiſir la meilleure Caſſe, ou la Caſſe d'Alexandrie, nouvelle & bien mûre; car alors elle ne cauſera aucune tranchée. La Caſſe

d'Amérique, qui est moins agréable au goût, aussi-bien que la Casse d'Alexandrie qui n'est pas mûre, ou qui s'est aigrie étant trop vieille, donnent des tranchées. De plus, si l'estomac est trop humide, & si le ressort de ses fibres est trop relâché, il sera très-avantageux alors de la mêler avec la Rhubarbe. Comme ce remède est doux au goût, & qu'il agit très-lentement, il n'est pas surprenant s'il fermente quelquefois dans l'estomac & les intestins, & s'il cause des vents. On évitera cet inconvénient, si au lieu de la Casse en substance, on n'en donne que la décoction après l'avoir passée, & qu'on la fasse prendre bien chaude : de cette maniére elle ne causera point de vents, ni aucuns mauvais rapports, & elle séjournera moins de tems dans l'estomac & les intestins. On n'en doit point redouter non plus l'usage pour les mélancholiques, & pour les femmes hystériques, comme si elle n'étoit propre qu'à donner des vapeurs, ainsi qu'on les appelle. La Casse au contraire leur sera très-utile, si on en fait une décoction avec la Crême de Tartre, ou avec les Tamarins. Elle ne fera point de mal non plus aux tempéramens bilieux, quand elle sera tempérée avec les mêmes acides. Enfin il sera aisé d'ob-

vier à la lenteur avec laquelle elle agit, par des purgatifs plus violens, comme la Scammonée, le Séné, le Jalap, la Manne, & même avec l'Emétique fait avec l'Antimoine que l'on a coutume de lui associer pour lui donner de l'aiguillon, ou auquel on joint la Casse, pour émousser leur violence. Ainsi dans la pleurésie, la péripneumonie, & les autres maladies inflammatoires, où il est bon de donner l'Emétique ou un purgatif, elle est d'un grand secours. Elle fait encore des merveilles dans la tension douloureuse du bas ventre, qui vient de l'Emétique donné mal-à-propos. Alors rien n'est meilleur que de donner de l'eau de Casse pour toute boisson, en y entremêlant des bouillons.

Plusieurs Médecins dignes de foi assurent que les enfans ne sont point sujets à la petite vérole, quand on leur a fait évacuer le mauvais lait qui séjournoit dans leurs intestins, en les purgeant avec la Casse aussitôt après leur naissance. On fait fondre deux ou trois gros de Casse dans ℥vj. de bouillon de veau, ou de petit lait; & on la leur donne par cuillerées dans l'espace de huit heures ou de douze heures, avant que de les faire tetter.

On prescrit la Casse extraite des bâtons & passée au tamis, depuis ʒij. jusqu'à ℥jß. tant pour lâcher le ventre, que pour purger. On la prend seule, ou jointe avec d'autres purgatifs, sous la forme de bol, ou délayée exactement dans une liqueur appropriée. La décoction se prescrit depuis ʒß. jusqu'à ℥iv. en boisson, ou en lavement.

℞. Moëlle de Casse récente & mondée, ʒj.
Rhubarbe en poudre, ℈j.
Crême de Tartre, ʒß.
M. F. quelques bols, que l'on avalera le matin à jeun dans du pain à chanter, pour se purger. On boira pardessus un bouillon au veau.

Ou bien :

℞. Moëlle de Casse, ʒvj.
Poudre Cornachine, ℈j.
M. F. quelques bols. On boira pardessus un verre de petit lait, ou de ptisane.

Ou bien :

℞. Pulpe de Casse, ʒß.
Rhubarbe en poudre, ℈j.
Jalap en poudre, gr. xij.
Aquila alba, gr. x.
Syrop de fleurs de Pêcher, ſ. q.
M. F. un bol purgatif.

℞. Moëlle de Caſſe mondé, ʒß.
Sucre candi & Réglisſe en poudre,
ana ʒß.
M. F. un bol, que l'on prendra immédiatement avant le dîner ou le ſouper, pour lâcher le ventre, pour prévenir la goutte, & pour guérir le calcul & les catarrhes.

℞. Fleurs de Caſſe & pulpe de Tamarins, ana ʒij.
M. F. un bol, que l'on donnera aux mélancholiques, ou aux femmes hyſtériques, un peu avant le repas, pour lâcher le ventre lorſqu'il eſt pareſſeux & trop reſſerré.

℞. Moëlle de Caſſe d'Aléxandrie, ʒj.
Syrop Violat, ou de fleurs de Pêcher, ʒj.
F. diſſoudre dans ʒvj. de petit lait, ou de ptiſane pectorale, ou de teinture de feuilles de Séné, ou de décoction de Tamarins.
F. une potion.

℞. Feuilles de Séné, ʒij.
Rhubarbe, Tartre ſoluble, ana ʒj.
Macérez pendant la nuit ſur la cendre chaude dans ʒxij. de décoction de Chien-dent. Enſuite faites-y fondre Manne de Calabre, ʒiß.
Délayez dans la colature Syrop de

Roſes pâles, ʒj.
Moëlle de Caſſe, ʒjß.

Partagez cette liqueur purgative en deux priſes, que l'on donnera à quatre heures de diſtance, & un bouillon entre deux.

℞. Moëlle de Caſſe avec les noyaux, ʒj.
Manne de Calabre, ʒjß.
Rhubarbe choiſie, Sel Végétal, ana ʒj.

F. bouillir légerement dans ℥vj. d'une liqueur convenable. On en donnera la colature chaude, & un bouillon trois heures après.

℞. Moëlle de Caſſe avec les noyaux, ʒiij.
Manne de Calabre, ʒij.

F. bouillir légerement dans ℥xij. de décoction pectorale. Délayez dans la colature ʒj. de Syrop de Pommes compoſé, ou vj. gr. de Tartre ſtibié. Partagez en deux priſes, que l'on donnera à quatre heures de diſtance, & un bouillon entre deux.

℞. Moëlle de Caſſe ſans être mondée, ʒiij.
Tamarins, ʒjß.

F. bouillir légerement dans ℔ij. de

petit lait. Passez la liqueur, & la donnez par verrées.

℞. Pulpe de Casse, ʒj.
Miel violat, ʒij.
F. dissoudre dans ℔j. de décoction émolliente pour un lavement.

Ou bien :

℞. Moëlle de Casse avec les noyaux, ʒiv.
F. bouillir dans ℔j. de petit lait.
Dissolvez dans la colature Cristal minéral, ʒj.
Miel Nenuphar, ʒij.
F. un lavement.

On fait quelquefois usage de la pulpe de Casse extérieurement. Lorsqu'elle est nouvellement extraite, on en fait un cataplasme que l'on applique sur les hémorrhoïdes externes où il y a de l'inflammation: ou après l'avoir délayée dans du lait chaud, on en fait un clystére pour calmer l'inflammation des hémorrhoïdes internes. On fait encore grand cas de la Casse appliquée à l'extérieur, dans l'inflammation du foie & dans la goutte.

On l'emploie dans l'Electuaire appellé *Diacassia*, l'Electuaire Catholique, le Lénitif, le Diaprun, celui de Psyllium, & la Confection Hamech.

On trouve dans les Boutiques des Parfumeurs & dans les cabinets des curieux une autre espéce de Casse, que l'on appelle *Casse du Bresil.* C'est une gousse beaucoup plus grosse que la Casse d'Egypte, un peu applatie, & très-dure. On l'apporte du Bresil.

L'arbre qui la porte, se nomme Casse du Bresil. CASSIA FISTULA BRASILIANA, *C. B. P.* 403. TAPYRACOAYNANA Brasilienſibus, *Piſon. & Marcgr.* CASSIA FISTULA BRASILIANA flore incarnato, *Breyn. Cent.* 1. *cap.* 21. Il est fort grand & fort beau : le tronc en est droit, lisse, d'un blanc cendré ; il étend ses branches au loin & au large, couvertes de feuilles très-belles, portées sur une côte de neuf pouces, & attachées à des petites queues fort courtes ; d'un verd clair, velues & un peu inclinées, traversées dans toute leur longueur par une nervure rougeâtre, & par plusieurs autres qui s'étendent des deux côtés, lesquelles sont les unes au dessus des autres, & à une égale distance : elles se courbent vers leur extrémité, & se réunissent avec un ordre admirable, sur le bord de la feuille. Les fleurs naissent de l'aisselle des feuilles, disposées en maniére d'épi sur des pédicules qui ont près d'une palme & demi

de longueur; & chaque fleur a son pédicule propre, foible, velu, long d'un pouce. Les boutons de ces fleurs sont semblables à ceux des Capres, & ces fleurs épanouies sont beaucoup plus petites que celles de la Casse ordinaire : elles sont composées de cinq pétales, de couleur de chair, dont le milieu est occupé par dix étamines recourbées, garnies de longs sommets, dont les trois inférieures sont une fois plus longues que les supérieures; entre lesquelles se trouve un style en croissant, long & velu, qui peu-à-peu devient une gousse, verte d'abord, ensuite noire, brune & pendante lorsqu'elle est mûre, longue d'environ deux piés, épaisse de cinq doigts, & un peu courbée; bordée d'un côté dans toute sa longueur de deux côtes, & de l'autre d'une simple côte, qui représente une corde collée sous l'écorce. L'écorce de cette gousse est rude en dehors, comme l'écorce extérieure de l'arbre, ligneuse & blanche en dedans, & si ferme qu'on ne peut la casser qu'avec le marteau : l'intérieur de cette gousse est séparé en plusieurs loges, qui chacune sont de l'épaisseur d'une plume d'oye, & renferment une graine de la grandeur & de la figure d'une Amande, d'un blanc jaunâtre, luisante, lisse, dure, & comme

divisée d'un côté dans toute sa longueur par une ligne roussâtre, dont l'intérieur est blanc, & de substance de corne. Outre cela, chaque cellule renferme une pulpe gluante, brune ou noirâtre, pareille à la Casse ordinaire, mais amére & désagréable.

Cette pulpe est astringente d'abord, & laxative lorsque le fruit est dans sa parfaite maturité. Marcgrave lui donne seulement la vertu astringente, peut-être parcequ'il l'avoit employée avant qu'elle fût mûre : mais Pison y a remarqué des vertus contraires, & Lobel assure qu'une once de cette pulpe purge plus que deux onces de la Casse ordinaire; ce qui a été aussi remarqué par C. Bauhin, dans son *Pinax*. Outre cela, M. Tournefort rapporte qu'il a éprouvé en Portugal sa vertu purgative. Ainsi c'est mal-à-propos que Jonston dans son *Histoire naturelle des arbres*, p. 384. la nomme Casse du Brésil non purgative, CASSIA FISTULA non purgans, Brasilienſis.

ARTICLE IX.

ARTICLE IX.

Des Tamarins.

LEs Tamarins, TAMARINDI, *Off.* TAMARHENDI, *Arab.* Οξυφοινιξ, *Actuar. & Græc. recent.* sont des fruits dont on nous apporte la pulpe, ou la substance médullaire, gluante & visqueuse, réduite en masse, de couleur noirâtre, d'un goût acide. Elle est mêlée d'écorces & de membranes des siliques, de nerfs ou de filamens cartilagineux, & même de graines dures, de couleur de rouge brun, luisantes, plus grandes que celles de la Casse solutive, presque quadrangulaires, & applaties.

Il faut choisir cette pulpe récente, grasse ou gluante, d'un roux noirâtre, acide, pleine de suc, & qui ne soit point falsifiée par la pulpe de Pruneaux. Avant que de la mettre en usage, on la nettoie, & on en ôte les membranes, les filamens & les graines. On l'apporte d'Egypte & des Indes.

On ne trouve aucune mention de ce remède parmi les anciens Grecs. Les Arabes l'ont appellé TAMAR HENDI, comme si l'on disoit *Fruit des Indes :* car le

mot TAMAR pris dans une signification étendue, signifie toute sorte de fruit. C'est donc mal-à-propos que quelques interprétes des Arabes appellent ce fruit *Petit Palmier Indien*, & *Dattes Indiennes*, puisque le fruit & l'arbre sont bien différens des Dattes & du Palmier.

L'arbre qui porte ces fruits s'appelle *Tamarinier*, TAMARINDUS, *Raii Hist.* 1748. SILIQUA ARABICA, quæ TAMARINDUS, *C. B. P.* 403. TAMARINDUS BETELSIDE appellata, *P. Alp. de Pl. Ægypt.* 351. JUTAY sive TAMARINDUS, *Pison.* 157. TAMARINDUS, *Marcgr.* 1071. BALAMPULLI, sive MADERAM-PULLI, *H. Malab.* t. 1. Sa racine se divise en plusieurs branches fibreuses & chevelues, qui se répandent de tout côté & fort loin. Cet arbre est de la hauteur d'un Noyer: il est étendu au large & touffu. Son tronc est quelquefois si gros, qu'à peine deux hommes ensemble pourroient l'embrasser; il est revétu d'une écorce épaisse, brune, cendrée & gersée. Il est d'une substance ferme, roussâtre: il donne des branches qui s'étendent de tout côté & symétriquement; lesquelles se divisent en de petits rameaux, où naissent des feuilles placées alternativement, & composées de neuf, dix & quelquefois de douze paires de petites feuil-

les attachées sur une côte, nulle feuille impaire ne terminant ces conjugaisons, (quoique dans les figures de P. Alpin, & dans celles du livre des Plantes du Jardin de Malabar, on représente une feuille impaire qui les termine). Ces petites feuilles sont longues d'environ neuf lignes, & larges de trois ou quatre, minces, obtuses, plus arrondies à leur base, & comme taillées en forme d'oreille: elles sont un peu acides, d'un verd gai, un peu velues en dessous & à leur bord. Les fleurs sortent des aisselles des feuiles, comme en grapes, portées par des pédicules gresles; elles sont composées de trois pétales de couleur de rose, parsemés de veines sanguines; longs d'un demi-pouce, larges de trois ou quatre lignes, & comme crépus, dont l'un est toujours plus petit que les deux autres. Le calyce est épais & en forme de Poire; il est partagé en quatre feuilles blanchâtres ou roussâtres, qui se réfléchissent d'ordinaire en bas, & qui sont plus longues que les pétales ou feuilles de la fleur. Le pistile qui sort du milieu de la fleur, est crochu, accompagné seulement de trois étamines, lequel se change en un Fruit semblable par sa grandeur & par sa figure aux gousses des Féves: ce fruit est distingué par trois

ou quatre protubérances, & muni de deux écorces, dont l'extérieure est rousse, cassante, & de l'épaisseur d'une coque d'œuf, & l'intérieure est verte & plus mince. L'intervalle qui se trouve entre ces écorces, ou le diploé, est occupé par une pulpe molle, noirâtre, acide, vineuse, un peu âcre; quantité de fibres capillaires parcourent ce fruit dans toute sa longueur, depuis son pédicule jusqu'à sa pointe. L'écorce intérieure renferme des semences très-dures, quadrangulaires, applaties, approchant des Lupins, d'un brun luisant & taché.

Le Tamarinier naît en Egypte, en Arabie, dans les deux Indes, l'Ethiopie, & cette partie de l'Afrique que l'on appelle le Sénégal. On nous en apporte les fruits concassés, ou plutôt la pulpe mêlée avec les noyaux, qui se vend sous le nom de *Tamarins*.

Le Tamarinier produit quelquefois dans les Estés fort chauds une certaine substance visqueuse, acide & roussâtre; laquelle imite ensuite la Crême de Tartre, soit par sa dureté, soit par sa blancheur.

On voit clairement par le goût fort acide des Tamarins, qu'ils contiennent une grande quantité d'acides; c'est aussi

ce que l'analyse chymique confirme ; à peine tire-t-on de ces fruits quelqu'alkali. Mais outre l'acide ils donnent beaucoup d'huile. De ℔vj. de Tamarins dissouts dans ℔viij. d'eau commune, il s'est attaché deux mois après plus de ʒvj. de sel essentiel aux parois du petit tonneau qui les contenoit, & une quantité beaucoup plus grande dans l'intervalle d'un plus grand nombre de mois. Ce sel ne différe pas de la Crême de Tartre ; car il est acide, & ne se dissout que dans l'eau bouillante. Après avoir laissé en digestion des Tamarins pendant quelques jours, on en retire un esprit qui n'est pas différent du Vinaigre distillé ; par où l'on voit clairement que les Tamarins abondent en acide & en soufre : mais l'acide y est en plus grande quantité ; & au contraire dans la pulpe de Casse le soufre est plus abondant que l'acide.

Les Turcs & les Arabes étant sur le point de faire un long voyage pendant l'Esté, achetent, dit Bélon, des Tamarins, non pour s'en servir comme d'un médicament, mais pour se désalterer. C'est pour la même fin, qu'ils font confire dans le Sucre ou dans le Miel des gousses de Tamarins, soit petites ou vertes, soit plus grandes, & lorsqu'elles sont déja mûres ;

pour les emporter avec eux, lorsqu'ils voyagent dans les deserts de l'Arabie.

Les Arabes assurent tous d'un consentement unanime, que les Tamarins ont la vertu purgative, quoique quelques-uns veuillent la leur refuser; ce sont peut-être ceux qui n'en ont pas donné une dose suffisante. Il faut avouer que c'est un purgatif doux & leger. Mais ce qui convient à peu de purgatifs, c'est que les Tamarins non-seulement purgent, mais sont encore légerement astringens.

Outre leur vertu purgative, ils tempérent encore l'acrimonie des humeurs; ils calment le bouillonnement de la bile & du sang; ils guérissent les fiévres aigües, ardentes, pestilentielles, & la jaunisse; ils appaisent la soif, & l'ardeur de l'estomac, du foie & des viscéres; & ils arrêtent le vomissement. L'usage les a aussi rendus recommendables dans les hémorrhoïdes, les inflammations, l'hydropisie qui vient d'inflammation, les diarrhées bilieuses, les maladies des reins, & la gonorrhée; ce qui est prouvé par l'observation de Fallope, qui s'en servoit heureusement dans cette maladie.

Non-seulement les Tamarins sont purgatifs par eux-mêmes; ils corrigent encore les vices des autres purgatifs qui

sont trop âcres & trop violens, comme la Scammonée, les différentes espéces de Tithymale, & le Lauréole ; car leurs parties salines, âcres & huileuses sont soulées par le sel acide des Tamarins, qui les fixe & les rend moins actives. Mais ils augmentent au contraire la vertu purgative de ceux qui sont doux & qui agissent lentement, comme la Casse & la Manne, & ils en diminuent la fermentation ; puisque les acides fermentent moins promtement. Les Tamarins n'empêchent pas la vertu émétique des préparations d'Antimoine, comme quelques-uns le pensent ; au contraire ils l'augmentent : car les acides tirés des végétaux augmentent la vertu émétique ; & au contraire les acides minéraux en diminuent la vertu, ou la détruisent entiérement.

Il y a quelques maladies dans lesquelles on recommende les Tamarins comme spécifiques : telles sont les fiévres ardentes & putrides, le scorbut, le diabéte, les maladies des enfans qui viennent des vers, & la jauniſſe. Dans cette maladie les Indiens donnent un médicament simple, composé de Tamarins, de Casse & de Sucre. On les prescrit utilement dans les maladies scorbutiques, soit pour

purger, soit pour arrêter la trop grande dissolution des humeurs, & pour en adoucir l'acrimonie : mais ils sont nuisibles, comme tous les autres acides, à ceux qui toussent, qui ont l'estomac froid, les intestins exulcerés, & qui sont sujets à la dyssenterie.

On donne la pulpe de Tamarins après en avoir ôté les pepins, les membranes & les filamens ; & après l'avoir passée par un tamis, sous la forme de bol, avec du sucre ou du pain à chanter, ou délayée dans une liqueur convenable, depuis ʒij. jusqu'à ʒj. & en infusion ou en décoction jusqu'à ʒiij.

℞. Tamarins, & moëlle de Casse mondée, ana ʒß.
Rhubarbe en poudre, gr. xxx.
M. F. un bol purgatif.

℞. Pulpe de Tamarins mondés, ʒß.
Scammonée en poudre, gr. xij.
M. F. un bol.

℞. Tamarins gras, ʒij.
F. bouillir légerement dans ℔ij. de petit lait. Délayez dans la colature ʒij. de Syrop violat.
F. une boisson à donner par verrées pour appaiser la soif dans les fiévres ardentes, & le bouillonnement du sang ou de la bile.

℞. Tamarins gras, ℥j.
F. bouillir legérement dans ℥vj. d'eau commune.
Macérez dans cette décoction feuilles de Séné, ℥ij.
Rhubarbe en petits morceaux, ℥j.
F. fondre Manne Calabre, ℥ß.
Passez, faites prendre le matin à jeun pour purger.

℞. Tamarins, ℥ij.
Moëlle de Casse avec les noyaux, ℥ij.
F. bouillir legérement dans ℔j. de petit lait. Passez, & partagez en deux prises.

La pulpe de Tamarins est employée dans le Catholicon, le Lénitif, le Diaprun, l'Electuaire de Psyllium, & la Confection Hamech. Les Egyptiens, selon P. Alpin, se servent des feuilles de Tamarins pour faire mourir les vers des enfans : & les Médecins Indiens, selon le témoignage de Garzias & d'Acosta, appliquent sur les parties du corps qui sont attaquées d'érésypele, les feuilles de Tamarins pilées.

ARTICLE X.

De la Vanille.

LA Vanille, VANILLA, VANIGLIA, & ARACUS AROMATICUS, *Off.* est une petite gousse presque ronde, un peu applatie, longue d'environ six pouces & large de quatre lignes, ridée, roussâtre, mollasse, huileuse, grasse, cependant cassante, & comme coriace à l'extérieur. La pulpe qui est en dedans, est roussâtre, remplie d'une infinité de petits grains, noirs, luisans; elle est un peu âcre, grasse, aromatique, ayant l'odeur agréable du Baume du Pérou. On nous l'apporte du Pérou & du Méxique.

[On distingue trois espéces de Vanille. La premiére dont la gousse est plus grosse & plus courte, est appellée par les Espagnals POMPONA ou BOVA: la seconde, dont la gousse est plus mince & plus longue, qui est la légitime: la troisiéme, dont la gousse est la plus petite en tout sens, & qui s'appelle *Simarona*, ou bâtarde. On ne sait point encore si ce sont des espéces différentes, ou seulement des variétés qui viennent du terroir & du tems auquel on les recueille, ou de quelque accident particulier.

La premiére a une odeur plus forte, mais moins agréable. Elle excite des maux de tête aux hommes, & des vapeurs & des suffocations aux femmes : elle contient une liqueur fluide, & des graines grosses presque comme la Moutarde. La troisiéme est moins odorante ; elle contient aussi moins de liqueur & de graines.

La seconde qui est la légitime, est la seule dont on fasse usage.] On doit choisir celle qui est récente, odorante, un peu molle, d'un rouge foncé, qui ne soit pas trop séche ou aride, ni couverte d'huile.

On ne doit pas rejetter la Vanille qui se trouve couverte d'une fleur saline, ou de pointes salines très-fines, entiérement semblables aux fleurs de Benjoin : cette fleur n'est autre chose qu'un sel essentiel dont ce fruit est rempli, qui sort au dehors quand on l'apporte dans un tems trop chaud.

La plante qui porte ces fruits, s'appelle VOLUBILIS SILIQUOSA MEXICANA, foliis Plantaginis, *Raii Hist.* 1330. ARACUS AROMATICUS, TLILXOCHITL, seu FLOS NIGER, Mexicanis dictus, *Hernand.* 38. Cette herbe est une sorte de Liseron, comme le dit Hernandez, qui grimpe le long des arbres, & qui les embrasse. Ses feuilles ont onze pouces de longueur

ou de largeur, de la figure des feuilles de Plantain, mais plus grosses, plus longues, & d'un verd plus foncé : elles naissent de chaque côté de la ligne alternativement. Les fleurs sont noirâtres : les gousses sont longues, étroites, presque cylindriques, noirâtres, odorantes.

La Vanille qui naît dans l'Isle de Saint-Domingue, que le R. P. Plumier, Botaniste du Roi, décrit éxactement dans sa Botanique manuscrite d'Amérique, n'est pas différente de celle dont nous venons de parler, & dont Hernandez fait la description.

Ce Pere l'appelle VANILLA flore viridi & albo, fructu nigrescente, *Plum. nov. Pl. Amer.* 25. Les racines de cette plante sont presque de la grosseur du petit doigt, longues d'environ deux piés, plongées dans la terre au loin & au large, d'un roux pâle, tendres & succulentes, qui jettent le plus souvent une seule tige menue, qui, comme la Clématite, monte fort haut sur les grands arbres, & s'étend même au dessus. Cette tige est de la grosseur du doigt : elle est cylindrique, verte, & remplie intérieurement d'un petit nerf, & d'une humeur visqueuse ; elle est noueuse, & ses nœuds sont écartés d'environ trois pouces, & donnent naissance chacun

à une feuille. Ces feuilles sont disposées alternativement, & pointues en forme de lance; longues de neuf ou dix pouces, de trois pouces dans leur plus grande largeur; lisses, d'un verd gai, un peu épaisses, creusées en gouttière dans leur milieu, garnies de nervures courbées en arc dans toute la longueur de leur face interne : enfin ces feuilles sont molles comme celles de la Scille, & un peu âcres.

Lorsque cette plante est déja fort avancée des aisselles des feuilles supérieures, il sort de longs rameaux garnis de feuilles alternes; lesquels rameaux donnent naissance à d'autres, garnis vers leurs nœuds de mêmes feuilles, mais beaucoup plus petites : de chaque aisselle des feuilles qui sont vers l'extrémité, il sort un petit rameau, un peu plus long d'un demi-pié, différemment genouillé; & à chaque genouillure se trouve une très-belle fleur, polypétale, irréguliére, composée de six feuilles, dont cinq sont semblables & disposées presqu'en rose. Ces feuilles de la fleur sont oblongues, étroites, tortillées & ondées, très-blanches en dedans, verdâtres en dehors : la sixiéme feuille ou le *Nectarium* qui est aussi très-blanche, occupe le centre; elle est roulée, &

en maniére d'aiguiére, & portée sur un embryon long, charnu & un peu tors, semblable à une trompe ; laquelle est creusée assez profondément par une fossette, & couverte de deux sommets. Les autres feuilles de la fleur sont aussi posées sur le même embryon, qui est long, verd, cylindrique, charnu; lequel se change ensuite en un fruit ou espéce de petite corne molle, charnue, presque de la grosseur du petit doigt, d'un peu plus d'un demi-pié de longueur; noirâtre lorsqu'il est mûr, & enfin rempli d'une infinité de très-petites graines noires. Les fleurs & les fruits de cette plante sont sans odeur. On la trouve dans plusieurs endroits de l'Isle de Saint-Domingue : elle fleurit au mois de May. On assure que cette Vanille de Saint-Domingue ne différe de celle du Méxique, dont Hernandez a fait la description, que par la couleur des fleurs, & par l'odeur des gousses : car la fleur de celle-là est blanche & un peu verte, & la gousse est sans odeur ; mais la fleur de celles du Méxique est noire, & la gousse d'une odeur agréable.

[On recueille la Vanille depuis la fin du mois de Septembre, jusqu'à la fin de Décembre : on la laisse sécher pendant quinze ou vingt jours, afin que l'humeur

superflue, ou plutôt nuisible, (puisqu'elle causeroit la pourriture de la gousse,) puisse s'évaporer.

La Vanille contient une certaine humeur huileuse, résineuse, subtile & odorante, que l'on extrait facilement par le moyen de l'Esprit de vin. Après avoir tiré la teinture, la gousse reste sans odeur & sans suc. Dans l'analyse chymique elle donne beaucoup d'huile essentielle aromatique, une assez grande portion de liqueur acide, & peu de liqueur urineuse & de sel fixe.

La Vanille fortifie & échaufe l'estomac; elle aide la digestion, elle dissipe les vents, elle cuit les humeurs crues : elle est utile pour les maladies froides du cerveau, & pour les catarrhes ; elle affermit la mémoire : elle provoque les urines & les régles ; elle facilite l'accouchement, elle chasse l'arriére-faix & le fétus qui est mort. On en fait rarement usage en Médecine : on l'emploie très-souvent dans une composition que l'on appelle *Chocolat*, à laquelle elle donne de l'agrément.

Les Anglois regardent la Vanille comme un spécifique pour chasser les affections mélancholiques. On la donne en substance depuis xij. gr. jusqu'à ʒß. &

en infusion ou en décoction dans du lait, du petit lait, du vin, de l'eau ou quelque autre liqueur convenable, jusqu'à ʒij. Cependant elle allume le sang, quand on en prend une trop grande dose, & qu'on en fait un usage immoderé.

ARTICLE XI.

Du Cardamome, & de ses espéces.

IL n'y a peut-être rien en Pharmacie sur quoi on dispute plus que sur la connoissance du Cardamome. Les Grecs & les Arabes anciens & nouveaux paroissent avoir des sentimens différens sur ce sujet. Les Grecs n'ont établi qu'une sorte de Cardamome. Pline en fait quatre genres. Dioscoride ne le décrit pas, mais il marque seulement les lieux dans lesquels croît le meilleur, & il enseigne quel y est. Parmi les Arabes, Avicenne distingue deux sortes de Cardamome; l'un, qu'il appelle *Cacula* ou *Cacule*; l'autre, qu'il nomme *Cordumeni*. Il attribue à celui-ci les mêmes vertus que Dioscoride attribue au Cardamome. Il distingue deux sortes de *Cacula*, le grand & le petit. Il parle encore de l'*Helbua* ou

Hilbua, & du *Chairbua*; mots que quelques-uns croient signifier aussi le Cardamome, ou du moins le Méleguette. Sérapion appelle *Cacule* le Cardamome, dont il distingue deux espéces: le grand, qui s'appelle *Hil* ou *Heil*; l'autre, savoir le petit, qui se nomme *Hilbane* ou *Hilbave*, ou *Hilbua*. Tous les nouveaux Grecs appellent Καρδάμωμον ce que les Arabes appellent *Cacula*, & Nicolas Myrepse après les Arabes a fait mention presque partout du grand & du petit Cardamome.

La question est donc réduite à savoir si notre Cardamome & celui des nouveaux Grecs est le même que celui des anciens.

Quoique Dioscoride propose quelques marques pour reconnoître le Cardamome, nous croyons devoir d'abord rapporter ce qu'en disent Galien & Paul Eginette. Si nous examinons donc ce que Galien en a écrit, l. 2. *des Antidotes*, sur la composition de Zenon, en ces termes: Καρδαμώμου πῶν τὸ ὅσον χωρὶς τῆς ἐντεριώνης, c'est-à-dire qu'il faut prendre la partie intérieure du Cardamome dépouillée de ses follicules; & ce qu'il ajoute sur *les vers de Damocrates*, que le Cardamome est une graine qui est renfermée dans une

follicule: si nous ajoutons ensuite que sa couleur est blanchâtre, selon Eginette, & qu'il faut choisir, selon Dioscoride, celui qui est plein, difficile à rompre, (lorsqu'il est encore dans la follicule) qui frappe la tête par son odeur, & qui est âcre & amer: si nous considerons, dis-je, tous ces caractéres, nous les trouverons dans notre petit Cardamome, quoique quelques-uns soutiennent que nous n'avons pas le vrai Cardamome.

Mais ce qui est encore plus, c'est que Dioscoride & Sérapion ont décrit les fruits entiers, ou les follicules pleines de graines, comme on les apportoit autrefois, & comme on les apporte encore. Ils ne se servoient que des graines, & rejettoient les follicules; puisque les Grecs, comme on peut le voir dans Galien, l. 7. *de la composition des Remédes selon les lieux*; & dans la Confection du Pamphyle, demandoient le Cardamome dont on a enlevé la peau, Καρδάμωμον ἐξεντερισμένον; & quelquefois la partie intérieure, τὴν ἐντερεάνην; & le Cardamone nettoyé, Καρδάμωμον κεκαθαρμένον. De plus, le même Galien sur la Thériaque d'Andromaque, l. 1. *des Antidotes*, & l. 1. *de la Thériaque* à Pison, demande le Cardamome Indien, ou celui qui est né dans

les Indes, d'où on nous l'apporte encore aujourd'hui.

Matthiol parle de trois sortes de Cardamome, que l'on trouve encore à présent dans les Boutiques; savoir, le grand, le moyen, & le petit.

Le grand Cardamome de Matthiol, appellé FRUCTUS LONGOUZE, *Steph. de Flacourt, Histor. Insulæ Madagascar*, est un fruit desséché, oblong, presque de la grosseur & de la figure d'une Figue, ayant à son sommet un ombilic large & circulaire, partagé en trois loges à son milieu; lesquelles sous une envelope mince, membraneuse, tenace, pliante, fibreuse, canelée dans sa longueur, de couleur brune ou rougeâtre, renferment beaucoup de graines inégales, luisantes, rougeâtres, entrelassées de plusieurs membranes qui les couvrent. Quelques-uns ont donné à ces graines le nom de Méleguettes, parcequ'elles ressemblent à du Millet des Indes, que les Italiens, dit Matthiol, appellent *Melega*. Leur goût est vif, aromatique, approchant du Camphre, de la Lavande & du Thym; leur odeur est agréable & douce: c'est ce qui fait que quelques-uns les appellent *Graines de Paradis*.

Matthiol croit que le Méleguette des

Boutiques est la graine de ce Cardamome que l'on tire des follicules, & que l'on nous apporte en grande quantité. Mais Cordus est d'un sentiment bien différent : car il dit que c'est se tromper, que de dire que le Méleguette est le grand Cardamome. Car son goût est vif comme celui du Poivre, au lieu que celui du Cardamome est doux, très-agréable, & non brûlant. En effet on apperçoit une grande différence au goût de l'un & de l'autre. Car le Méleguette est très-vif & très-brûlant, & les graines de Cardamome sont moins âcres, plus aromatiques & approchant de la Lavande & du Camphre. Cependant comme les fruits ou les vésicules du Méleguette, de l'aveu même de Cordus, ont beaucoup de ressemblance avec le grand Cardamome, qu'ils sont le plus souvent de la grosseur d'un œuf, & remplis de graines comme le Cardamome, nous croyons qu'il faut le mettre dans le même genre, & le distinguer en l'appellant CARDAMOMUM MAJUS, semine piperato.

Le Méleguette, ou le Maniguette, MELEGUETTA & MANIGUETTA, *Off.* GRANA PARADYSI, *Quorumd.* MELLEGETTA seu CARDAMOMUM PIPERATUM, *Cordi*, est une graine luisante, anguleuse, plus

petite que le Poivre, rousse ou brune à sa superficie, blanche en dedans, âcre, brûlante comme le Poivre & le Gingembre, dont elle a aussi l'odeur. On nous en apporte en grande quantité, & on s'en sert à la place de Poivre pour assaisonner les nourritures : quelques-uns même substituent cette graine au Cardamome dans les compositions pharmaceutiques. Elle naît dans l'Afrique, l'Isle de Madagascar, dans les Indes orientales, d'où les Hollandois nous l'apportent.

Nous ne savons pas encore quelle est la plante qui produit le grand Cardamome. Ses feuilles sont décrites dans le *Prodrome* de C. Bauhin, de cette manière : Elles sont épaisses, longues de trois pouces, larges de trois : dans toute leur longueur il s'éleve une côte, de laquelle sortent transversalement plusieurs fibres comme dans les feuilles du Girofflier, avec lesquelles elles ont beaucoup de ressemblance : la queue de la feuille a un goût aromatique, qui répond à celui des grains. Le fruit du grand Cardamome lorsqu'il est récent, selon le rapport d'Estienne de Flacourt, a une écorce d'une couleur rouge, vive & brillante ; la chair en dedans est blanche ; son goût est acide,

non désagréable; la graine tire sur le rouge, ou elle est noirâtre.

Le Cardamome moyen, CARDAMOMUM MEDIUM, *Matth.* CARDAMOMUM MAJUS, *Bont.* est un fruit ou une follicule oblongue, de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, grêle, triangulaire, canelée, dont la pointe est mousse au sommet, de couleur de cendres, difficile à rompre, partagée en trois cellules, dans lesquelles sont renfermées beaucoup de graines, envelopées de membranes très-fines & blanches. Ces graines sont oblongues, applaties, anguleuses, partagées d'un côté par un petit canal, ayant plusieurs lignes qui les coupent transversalement : la couleur de ces graines est d'un blanc roussâtre; la substance en est blanche, âcre & aromatique. On nous apporte rarement cette espéce de Cardamome.

La plante qui porte ce fruit, est semblable à celle qui porte le petit Cardamome, que nous décrirons tout-à-l'heure. Elle en différe seulement en ce qu'elle est plus élevée, que les feuilles en sont plus grandes, & qu'elle porte ses fleurs entassées au sommet. L'autre au contraire a des rejettons seuls, fleuris, écailleux, & qui sortent de la racine. Les fleurs sont

blanches, & elles ont un bord purpurin.

Le petit Cardamome, CARDAMOMUM MINUS, *Matth.* CARDAMOMUM, *veterum Græc.* CARDAMOMUM simpliciter in Officinis dictum, *C. B. P.* 414. est un fruit desséché, ou une gousse membraneuse, courte, longue d'environ cinq lignes, triangulaire, plus pointue vers son pédicule, mousse à son extrémité, d'un roux clair, canelée, dont l'écorce est beaucoup plus mince que celle du moyen Cardamome; s'ouvrant par ses trois angles dans sa maturité, partagée le plus souvent en trois loges par le moyen de petites membranes, qui se déchirent facilement: chaque loge contient deux rangs de graines anguleuses, ridées, d'un jaune rousâtre, blanches en dedans, âcres, amères, aromatiques, & comme camphrées. On trouve quelquefois plusieurs gousses dont les pédicules sont petits, soit qu'ils soient propres, soit qu'ils soient communs, disposées & attachées comme les Raisins: d'où il est clair que ces fruits naissent sur la plante à la maniére des Raisins. On les apporte des Indes orientales.

Il y a quelques espéces de Cardamome, qui ressemblent à celui dont nous venons de parler, mais plus petites, que l'on nous apporte mêlées avec lui, comme venant de

la même plante, & étant peut-être avortées, ou venant d'autres plantes semblables; mais elles ne diffèrent que par la grosseur, de même que le plus petit Cardamome qui s'appelle CARDAMOMUM MINIMUM, *C. B. P.*

La plante sur laquelle naît le petit Cardamome, est décrite par Jacque Bontius, mais fort briévement : elle est décrite avec beaucoup plus de soin dans le livre qui a pour titre *Hortus Malabaricus*, vol. 11. Le savant Paul Hermans la met dans le même genre que le Curcuma, le Bangala, le Galanga, la Zédoaire, & le Gingembre; ainsi on pourroit la rapporter au genre du Balisier appellé CANNACORUS, *I. R. H.* Elle se nomme ELETTARI, *H. Malab.* 11. 9.

Sa racine est oblongue, grosse d'un pouce ou d'un pouce & demi, genouillée, tortueuse, blanchâtre; elle pousse une infinité de petites racines fibreuses, par lesquelles elle rampe & s'étend de tout côté. Les tiges qui sortent de la racine, sont cylindriques, lisses, vertes, dont le diamétre est d'un pouce: elles sont simples, semblables à celles du Roseau, dont elles imitent le tissu: elles s'élevent à la hauteur d'environ douze piés, remplies d'une moëlle blanchâtre, insipide,

&

& de filamens ligneux; elles sont enveloppées par des espéces de gaînes, & par la base des feuilles qui naissent des nœuds du colet des racines. Les feuilles sont amples, longues d'environ quatre empans, larges de quatre pouces, vertes, canelées par des nervures fines & paralleles, partagées par une côte saillante, & d'un verd clair en dessous, & plus foncé en dessus; d'une odeur & d'un goût fort, un peu âcre & aromatique. Outre la tige qui ressemble à celle du Roseau, il sort des nœuds des racines cachées sous la terre plusieurs bourgeons pointus, verdâtres, qui croissent à la hauteur d'un empan & demi: ils sont genouillés, recouverts dans leurs articulations de membranes ou d'espéces de feuilles, lesquelles étant séches sont d'un blanc rousâtre. De l'endroit où ces feuilles prennent leur origine, s'élevent latéralement des pédicules simples, qui renferment les embryons des fleurs & des fruits, sous des tégumens en forme de feuilles & de capsules, dont ces pédicules sont immédiatement revêtus.

Les fleurs sont en grand nombre sur chaque rameau ou chaque rejetton qui sort de la racine: il en paroît d'abord le plus souvent trois ou quatre envelopées sous ces espéces de petites feuilles

allongées, & en forme de capsules. Lorsque ces envelopes s'ouvrent, on voit une fleur à quatre pétales, dont trois ont la même longueur, & sont oblongs, étroits, membraneux, & d'un verd blanchâtre: le quatriéme pétale est posé vis-à-vis les autres, & porte un style gresle & une languette; il est un peu plus large, & moins long que les autres, placé intérieurement, & de couleur verte. Cette languette est oblongue, étroite, un peu épaisse, marquée d'un sillon à la face intérieure, qui est opposée au petit pétale qui est au milieu, & sur lequel elle est placée; partagée en deux à son sommet, d'un rouge clair, & recevant dans son sillon un stilet gresle, blanchâtre, qui se termine en une petite tête mince & plate. Lorsque cette fleur n'est plus dans sa vigueur, les pétales se plient & restent toujours attachés sur la pointe des fruits. Le calyce en grossissant devient un fruit qui dans sa maturité est rond, & encore accompagné des feuilles des fleurs qui sont repliées. Les fruits sont attachés à ces rejettons qui sortent de la racine, lesquels ne ressemblent pas mal à des grapes de Raisins par leur forme, étant ronds, & par leur goût qui est agréable, un peu acide: ils sont recouverts d'une

écorce verte, un peu épaisse, charnue & aqueuse, parsemés de canelure fort fines dans toute leur longueur. Ils sont partagés en trois loges par des cloisons, de sorte que chaque loge est coupée dans son milieu par un feuillet membraneux; & ainsi sont formées les loges des graines. Ces graines sont triangulaires, aromatiques, rousses, placées sur six lignes dans les côtés applatis du fruit, attachées par leur pointe à ce feuillet membraneux, par le moyen duquel elles tiennent à une colonne triangulaire qui occupe le centre du fruit.

Lorsque ces fruits sont mûrs, on les cueille dans le tems convenable, & on les fait secher à l'air: l'écorce qui est d'abord épaisse & verte, s'amincit & devient d'un roux blanchâtre. Voilà le vrai Cardamome.

On distingue trois espéces de cette plante dans l'*Hortus Malabaricus*, qui ne différent que par la figure du fruit. La premiére, dont les fruits sont entiérement ronds & blanchâtres, passe chez plusieurs pour l'Amome en grapes des Boutiques. Cependant on a quelques raisons d'en douter, comme nous le dirons dans l'*article de l'Amome*. On préfere cette espéce aux deux autres, à cause de

son excellence. La seconde espéce est plus longue; la troisiéme est entiérement pointue. La premiére naît dans les pays de montagnes au dessus de Cochim & de Calicut, à trente milles environ de la mer; les deux derniéres se trouvent aux environs de Cananor, & dans d'autres endroits des Indes. Elle aiment le penchant des montagnes, les vallées, les lieux pleins de fange, & où il y a de l'ombre; & elles ne peuvent supporter le soleil.

Nous avons vû des espéces de Cardamome apportées de la Chine, que les habitans de ce pays appellent *Tsaokeou*, qui sont beaucoup plus grandes & plus rondes que le petit Cardamome. C'est peut-être la premiére espéce de l'*Hortus Malabaricus*; ou du moins on en peut conclure qu'il y a plusieurs espéces du petit Cardamome même différentes de l'Amome.

Les Malaïes font un très-grand usage du Cardamome pour assaisonner leurs mets, & surtout la chair & le poisson roti.

Les différentes espéces de Cardamome contiennent une huile essentielle aromatique, qu'elles donnent en grande quantité dans la distillation, après les avoir macerées dans l'eau.

Le petit Cardamome est plus usité dans les Boutiques : on se sert principalement des graines, ayant ôté l'écorce ou l'enveloppe. Il faut choisir celui qui est récent, pâle en dehors, fermé, plein d'une graine rousse, odorante, âcre, aromatique, & non cariée.

Il aide la digestion, il fortifie l'estomac & le cerveau ; il excite les urines, & provoque les mois : quelques-uns le recommendent pour prévenir le vertige & l'apopléxie.

La dose en substance est depuis ℈ß. jusqu'à ℈j. & en infusion jusqu'à ʒß.

On l'emploie dans la Thériaque, le Mithridat, la Bénédicte laxative, l'Electuaire de Satyrion, les Tablettes de Courage, & le Vinaigre Thériacal.

ARTICLE XII.

De l'Amomé.

L'Amome, AMOMUM RACEMOSUM, *Off.* Ἄμωμον, *Dioſc.* & *Gal.* Βοτρυοειν ἄμωμον, *Androm.* Βοτρυς ἄμωμον, *Damocr.* AMOMUM, *Plin.* HAMEMIS aut HAMAMA, *Arab.* est un fruit sec en grapes, membraneux, capsulaire, plein de graines, qui a été connu des anciens Grecs,

comme il est facile de le prouver par la comparaison que l'on en peut faire avec la description de Dioscoride. On en avoit perdu la connoissance par l'injure des tems, jusqu'à ce que ce fruit caché pendant quelques siécles fût remis de nouveau au jour par le moyen d'un certain Cechinni Martinelli, Apoticaire de Verone. C'est ce qui est affirmé par Nicolas Maronea ou Marogna.

Il est surprenant de voir combien les sentimens, même des plus habiles Botanistes, qui se sont donné beaucoup de peine pour la recherche de ce fruit, sont partagés sur ce sujet. Car Cordus prend pour l'Amome ce que l'on appelle communément Rose de Jericho, ROSA HYERICHUNTINA vulgò dicta, *C. B. P.* Quatramme prend pour l'Amome le Sumac appellé RHUS MYRTIFOLIA BELGICA, *C. B.* Anguillara le Poivre en grape, PIPER RACEMOSUM caudatum ex Guinea, *C. B.* Clusius l'Amome bâtard, AMOMUM SPURIUM folioſum, *C. B.* Garzias une espéce de Bec de Grue. D'autres prennent pour l'Amome des anciens le Botrys ordinaire, BOTRYS AMBROSIOIDES vulgaris, *C. B.* d'autres le Sison appellé Amome dans nos Boutiques, SISON quod Amomum Officinis nostris, *C. B. P.* d'autres le Poi-

vre long, noir, PIPER OBLONGUM NIGRUM, *C. B. P.* d'autres les Cubébes, CUBEBÆ VULGARES, *C. B.* d'autres le Clou de Girofle, CARYOPHILLUS AROMATICUS fructu rotundo, *C. B.* Nicolas Maronea réfute avec raiſon tous ces ſentimens dans ſon ſavant Commentaire ſur l'Amome, dans lequel il démontre ſolidement que l'Amome qu'il a décrit, eſt le véritable & le légitime.

Ce fruit eſt une petite grape compoſée au plus de dix ou douze grains ou follicules, membraneux, fibreux, faciles à rompre, ſerrés les uns près des autres, ſans pédicules, qui naiſſent du même ſarment; lequel eſt ligneux, fibreux, cylindrique, de la longueur d'un pouce; odorant, âcre, garni de feuilles entaſſées, ſoit petites & diſpoſées en écailles à la partie où ce ſarment ne porte point de follicules, ſoit de ſix feuilles plus longues qui environnent chaque follicule, comme ſi elles en étoient le calyce. Trois de ces longues feuilles ſont de la longueur d'un demi-pouce, & les trois autres ſont un peu plus courtes: elles ſont toutes minces, fibreuſes, âcres, odorantes, ſouvent retirées à leur ſommet, rarement entiéres, de ſorte qu'à peine s'étendent-elles au-delà des grains de l'Amome; ce qui arrive, comme il eſt

croyable, de ce qu'elles se froissent mutuellement, & se brisent à leur extrémité dans le transport. La grosseur & la figure de ces grains d'Amome est semblable à celle d'un grain de Raisin; ils ont une petite tête ou plutôt un petit mamelon à leur pointe, & à leur extérieur des filets très-minces, ou des nervures comme des lignes dans toute leur longueur : ils ont encore trois petits sillons, & autant de petites côtes qui répondent aux trois rangs de graines qui rempliſſent l'intérieur des follicules, & qui sont chacun séparés par une cloison membraneuse. Chaque rang contient beaucoup de graines anguleuses, envelopées d'une membrane mince, si étroitement que ces trois rangs paroissent ne former que trois graines oblongues. La couleur du bois & des grapes est la même : dans les uns elle est pâle, dans les autres elle est blanche, & dans d'autres elle est rousâtre. Mais on remarque très-souvent que dans les follicules blancs les graines sont ordinairement avortées, & que dans les follicules rousâtres elles sont plus solides & plus parfaites. Ces graines sont anguleuses, d'un roux foncé en dehors, & blanches en dedans; elles sont solides, mais plus faciles à rompre que celles du Cardamome.

Les grapes ont une odeur vive, qui approche en quelque façon de la Lavande ordinaire, mais cependant plus douce; & les graines séparées de leurs follicules ont une odeur plus forte & plus âcre, & qui approche en quelque façon de celle du Camphre.

Personne n'a décrit la plante qui porte ce fruit. Quelques-uns croient que c'est le premier Elettari décrit dans l'*Hortus Malabaricus*. Mais il est aisé d'observer une grande différence qui se trouve entre l'Elettari & l'Amome en grapes; puisque le fruit du Cardamome ou de l'Elettari paroît être au dessous des pétales de la fleur, & avoir été par conséquent le calyce de la fleur; & qu'au contraire les grains de l'Amome sont contenus entre les pétales de la fleur ou les feuilles du calyce, & que par conséquent elles viennent du pistile de la fleur. On peut donc conclure avec raison que le Cardamome & l'Amome sont différens genres de plantes. D'ailleurs, comme nous l'avons déja dit, les grains du Cardamome ont chacun un pédicule sur lequel ils sont appuyés, & les grains de l'Amome sont immédiatement attachés à un pédicule commun.

George Camelli, dans les *Mémoires Philosophiques de Londres*, propose sous le

nom de *Tugus* une certaine plante qui naît dans les Isles Philippines, pour le vrai Amome *de Sérapion*; mais la description qu'il en fait, est si peu éxacte, que nous pouvons douter avec raison si c'est le vrai Amome, ou plutôt quelqu'autre espéce de Cardamome.

L'Amome contient beaucoup d'huile essentielle aromatique, subtile & volatile, que l'on retire dans la distillation que l'on en fait après l'avoir maceré dans l'eau. Par cette huile aromatique il résiste aux poisons, atténue les humeurs épaisses, augmente le mouvement du sang, excite les esprits engourdis, rétablit l'oscillation des fibres, aide la digestion, excite les urines, les régles & la transpiration.

On l'emploie dans la Thériaque d'*Andromaque l'ancien*, & dans la Bénédicte laxative.

Les anciens en faisoient principalement usage pour faire des Onguens.

ARTICLE XIII.

Des Cubébes.

IL y a une grande dispute parmi les Auteurs sur les Cubébes. Quelques-uns assurent qu'elles étoient connues des an-

tiens Grecs, & que c'eſt le Καρπήσιον de *Galien*, le PIPER ROTUNDUM de *Théophraſte*, le PIPER ſimplement dit d'*Hippocrate*, l'Oxymyrſine de *Dioſcoride* : d'autres au contraire le nient. Hermolaus, Ruellius, Fuchs, & d'autres, appuyés ſur l'autorité d'Avicenne, de Sérapion & d'Actuarius, aſſurent que les fruits que l'on appelle communément Cubébes, ſont le vrai CARPESIUM de *Galien*; puiſque Sérapion traduit par le nom de Cubébes ce que Galien rapporte du Carpeſium, & que de plus dans l'Hiſtoire des Cubébes il leur a attribué tout ce que Dioſcoride a écrit du Houx. Avicenne eſt preſque dans le même ſentiment, & il donne le nom de *Carpeſium* aux Cubébes, de même qu'Actuarius qui dit que les Barbares les appellent Κομβέβας. D'où l'on peut conclure, ou que le Carpeſium de Galien, & les Cubébes des Arabes, ne ſont point différens, ou que les Arabes ſe trompent fort en confondant des choſes entiérement différentes. De plus, Matthiol doute ſi les Cubébes ordinaires des Parfumeurs ſont la même choſe que les Cubébes, dont Sérapion, Avicenne & Actuarius ont écrit. Car il obſerve que Galien, & les Arabes n'ont point dit que le Carpeſium ou les Cubébes fuſſent

les fruits ou la graine d'une plante : au contraire Galien décrit ainſi le Carpeſium : „ Ce ſont, dit-il, de petits ſarmens, „ ſemblables aux petites branches de Ca„ nelle ; dont l'odeur & les vertus reſſem„ blent à celles de la plante appellée „ Phu. “ Le Carpeſium de Galien n'étoit donc pas un fruit, mais une tige ou une racine ſarmenteuſe, entiérement différente de nos Cubébes.

De tout ce que nous venons de dire, il me paroît très-vrai-ſemblable que nos Cubébes étoient inconnues aux anciens Grecs ; & que les Arabes de qui nos Boutiques ont reçu cette graine, & à laquelle ils donnent encore aujourd'hui les noms de *Cubébe*, ou de *Quabébe*, ont attribué mal-à-propos, & je ne ſçai par quel motif, à leurs Cubébes tout ce que Dioſcoride à écrit du Houx, & Galien du Carpeſium, qu'ils ne connoiſſoient pas. Laiſſons donc là une plus longue diſcuſſion comme inutile, & parlons des Cubébes que l'on trouve aujourd'hui dans les Boutiques.

Les Cubébes, CUBEBÆ VULGARES, *Off.* CUBEBÆ vel QUABEBÆ, *Arab.* ſont des fruits ou des grains deſſéchés, ſphériques, ſemblables au Poivre, quelquefois un peu plus gros, qui ont un pédicule long &

mince, dont l'écorce eſt d'un gris brun, ridée, quelquefois ſans rides, & unie avec une coque mince, fragile, qui dans ſa cavité contient une graine arrondie, noirâtre en dehors, blanche en dedans; d'une ſaveur agréable, aromatique, moins âcre que le Poivre, vive cependant, & qui attire beaucoup de ſalive.

On nous apporte deux eſpéces de Cubébes : les unes ſont mûres ; les autres ſont cueillies avant la maturité. Celles qui ne ſont pas mûres, ſont légeres, ridées ; leur noyau eſt petit & flaſque. Celles qui ſont mûres, ont la ſuperficie égale; leur noyau eſt gras : c'eſt pourquoi elles ſont plus péſantes. On les apporte de l'Iſle de Java. Celles qui ſont récentes, groſſes & péſantes, ſont les meilleures.

La plante qui porte les Cubébes, eſt ſarmenteuſe, grimpante : elle approche du *Smilax aſpera*. Paul Herman l'appelle *Curane*, dans ſon *Traité de la Matiére Médicale*. Perſonne n'a encore donné la deſcription de cette plante.

Les Cubébes contiennent une huile eſſentielle, aromatique, ſubtile, que l'on en retire en abondance par la diſtillation : c'eſt pourquoi elles ont beaucoup de vertu dans l'apoplexie, le vertige, la paralyſie, la puanteur de la bouche, le

dégoût ; elles fortifient le ton de l'estomac relâché, chassent les vents, atténuent la pituite visqueuse & tenace qui s'attache aux parois de l'estomac, & des autres viscéres ; elles sont utiles dans les maladies froides du cerveau & de la matrice. Etant mâchées long-tems avec du Mastic, elles excitent la salive, fortifient le cerveau, remédient aux catarrhes, & excitent l'amour. Les Indiens, dit Garzias, font un grand usage des Cubébes macerées dans le vin pour s'exciter à l'amour, & les peuples de l'Isle de Java pour échaufer l'estomac. On les recommende encore pour l'extinction de voix & l'enrouëment. La dose en substance est depuis iij. gr. jusqu'à ℈j. & macerées dans du vin ou autre liqueur convenable, depuis ʒj. jusqu'à ʒij.

On les emploie dans le Vinaigre Thériacal, & dans d'autres compositions cordiales.

ARTICLE XIV.

Du Poivre, & de ses espéces.

LE Poivre, PIPER, *Latin.* Πεπερι, *Græc.* FULFUL & FULFEL, *Arab.* est une espéce d'aromate qui a toujours été

recherchée dans tous les siécles & dans tous les pays, pour assaisonner les nourritures. Il est aussi connu qu'employé par les anciens Grecs, les Arabes, & les nouveaux. Dioscoride, Galien & d'autres en distinguent trois sortes; savoir, le noir, le blanc, & le long, qu'ils croient être les mêmes fruits, mais seulement différens entr'eux par le degré de maturité. Mais ces trois espéces que l'on trouve encore dans les Boutiques, sont des fruits de différentes plantes que nous considérerons séparément.

Le Poivre noir, PIPER NIGRUM, *Off.* PIPER ROTUNDUM, *C. B. P.* 411. est un fruit ou une graine desséchée, petite, de la grosseur d'un Pois moyen, sphérique, dont l'écorce est ridée, noire ou brune; laquelle étant ôtée, on voit une substance un peu dure, & compacte; dont l'exterieur est d'un verd jaune, & l'intérieur blanc. Elle laisse une fossette vuide à son milieu: elle est âcre, vive; & elle brûle la bouche & le gosier. On nous l'apporte des Indes orientales qui sont sous la domination des Hollandois. On doit choisir le Poivre qui est le plus gros, le plus pésant, & le moins ridé.

La plante sur laquelle ce fruit naît, s'appelle Poivrier, LADA, aliis MOLANGA,

sive PIPER AROMATICUM, *Pis. M. Arom.* 180. MOLAGO-CODDI, *H. Malab.* v. 7. 23. Sa racine est petite, fibreuse, flexible, noirâtre : elle pousse des tiges sarmenteuses en grand nombre, souples & pliantes, grimpantes, vertes, ligneuses, qui se couchent sur la terre comme fait le Houblon, lorsqu'elles ne sont pas soutenues par des échalas ; elles ont plusieurs nœuds, de l'entre-deux desquels sortent des racines qui entrent dans la terre lorsqu'elles sont couchées dessus. De chaque nœud naissent des feuilles solitaires, disposées alternativement : elles sont à cinq nervures, arrondies, larges de deux ou trois pouces, longues de quatre, terminées par une pointe, épaisses, fermes, d'un verd brun & luisant en dessous, & d'un verd clair en dessus ; portées par des queues courtes, épaisses, vertes & canelées intérieurement. Les fleurs sont en grapes, portées sur un seul pédicule monopétale, partagées en trois à leur bord. Quand les fleurs sont tombées, il leur succéde des fruits ou des grains, tantôt plus gros ; tantôt plus petits, sphériques, de la grosseur d'un Pois moyen : il y en a jusqu'à vingt, & même jusqu'à trente, attachés sur un petit pédicule commun : ils sont verds d'abord, rouges lorsqu'ils sont

mûrs, unis à leur superficie, laquelle se ride & se noircit lorsqu'on les séche. Tantôt ces grapes viennent à l'extrémité des tiges ; & ce sont celles que les paysans appellent femelles : tantôt elles naissent dans la partie moyenne des tiges sur les nœuds, & opposées à la queue des feuilles ; celles-ci sont appellées fleurs mâles.

Cette plante fleurit tous les ans, & même deux fois lorsquelle est vigoureuse. On recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs sont tombées, & on les expose au soleil pendant sept ou huit jours, pendant lequel tems l'écorce se noircit. Elle naît dans les Isles de Java & de Sumatra, & dans tout le Malabar. On la cultive en plantant dans la terre des morceaux de ses branches que l'on a coupées, & que l'on met à la racine des arbres ; ou bien on la soutient avec des échalas, comme la Vigne.

En ôtant l'écorce du Poivre noir, on fait par l'art le Poivre blanc, qui est le seul que l'on nous apporte aujourd'hui. On enléve cette écorce, en faisant macerer dans l'eau de la mer le Poivre noir. L'écorce extérieure s'enfle & s'ouvre, & on en retire très-facilement le grain qui est blanc, & que l'on séche ; il est

beaucoup plus doux & plus excellent que le noir.

Ce n'eſt pas ſeulement les grains de Poivre qui ont de l'acrimonie ; c'eſt encore toute la plante : car les feuilles ſoit vertes, ſoit ſéches, les ſarmens & la racine, quand on les mâche, brûlent la langue & le goſier, & excitent la ſalive.

Le Poivre blanc, PIPER ALBUM, & LEUCOPIPER, *Off.* PIPER ROTUNDUM ALBUM, *C. B. P.* 413. eſt de deux ſortes : l'un naturel, que l'on nous apporte très-rarement ; l'autre factice très-commun. Ce n'eſt autre choſe que le Poivre noir dont on a ôté l'écorce avant de le ſécher, de la maniére que nous avons dit. Il ne différe du noir que par la couleur griſe ou blanchâtre.

On ne découvre aucune différence entre la plante qui porte le Poivre noir, & celle qui porte le blanc : de la même maniére que la Vigne qui porte le Raiſin noir, n'eſt diſtinguée de celle qui porte le Raiſin blanc, que lorſque les Raiſins y ſont encore attachés, & même qu'ils ſont mûrs. Mais les plantes qui portent le Poivre blanc, ſont plus rares, & ne naiſſent que dans quelques endroits du Malabar & de Malaca, & encore en petite

quantité. Estienne de Flacourt, dans sa *description de l'Isle de Madagascar*, raconte qu'il y naît une espéce de Poivrier blanc : mais comme il ne l'a pas décrite, nous ne pouvons assurer si c'est la même plante que celle qui porte notre Poivre blanc, ou si elle en est différente.

Le Poivre long, PIPER LONGUM, & MACROPIPER, *Off.* PIPER LONGUM ORIENTALE, *C. B. P.* 412. est un fruit desséché avant sa maturité, long d'un pouce ou d'un pouce & demi, semblable aux chatons de Bouleau, oblong, cylindrique, & canelé obliquement comme en spirale, avec des tubercules placés en forme de réseaux, partagé intérieurement en plusieurs petites cellules membraneuses rangées sur une même ligne en rayons ; dans chacune desquelles est contenue une seule graine arrondie, large à peine d'une ligne, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, brûlant, un peu amer. Ces chatons sont attachés à un pédicule gresle, d'un pouce de longueur.

On doit choisir celui qui est gros, entier, récent, qui ne pique pas la langue aussitôt, mais dont l'impression dure longtems. On doit rejetter celui qui est percé, carié, ou falsifié.

La plante qui porte le Poivre long,

s'appelle PIMPILIM, sive PIPER LONGUM; *Pis. M. Arom.* 182. CATTU-TIRPALI, *H. Malab.* v. 7. 27. Elle différe du Poivrier à fruits ronds, par ses tiges qui sont moins ligneuses, par les queues des feuilles, & par les feuilles mêmes qui sont plus longues, d'un verd plus foncé, découpées vers leur base, plus minces & plus molles, ayant deux ou trois petites nervures, outre la côte qui regne dans le milieu; lesquelles sont saillantes des deux côtés, s'étendent depuis la base jusqu'à la pointe, & dont la nervure extérieure jette en se courbant des petites nervures transversales, qui se répandent vers le bord. Les fleurs sont monopétales, partagées en cinq ou six laniéres fort attachées au fruit, lequel est cylindrique, canelé par des spirales obliques & paralleles, couvert dans les intersections comme par de petites feuilles arrondies en forme de bouclier: parmi ces spirales il paroît des boutons sur lesquels les fleurs étoient appuyées; ils sont saillans, marqués d'un point noir, verd, jaune d'abord, d'un blanc jaunâtre en dedans, ensuite d'un verd foncé; & étant mûrs & secs, d'un gris noirâtre. Lorsqu'on coupe les fruits transversalement, on y remarque des cellules disposées en rayons, lesquelles contiennent des

graines oblongues & noirâtres. On cueille ces fruits avant qu'ils soient mûrs, & on les fait sécher pour en faire usage.

Dans l'analyse chymique, de ℔iv. de Poivre noir distillées dans la cornue il est sorti ℥viij. ʒiijß. de flegme, qui avoit l'odeur & le goût du Poivre, contenant un peu de sel urineux : ℥xiv. xviij. gr. de liqueur roussâtre, empyreumatique, âcre & un peu acide, qui a donné des marques d'un sel, soit acide, soit urineux : ℥ij. ʒv. xxiv. gr. d'esprit urineux : ʒj. de sel volatil urineux concret : ʒß. d'huile essentielle limpide : ℥viij. d' huile épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xviij. ʒvj. gr. xviij. laquelle étant calcinée pendant 10. heures, jusqu'à ce qu'elle ne donnât plus de fumée, a laissé ℥iij. ʒvj. gr. xxiv. de cendres blanches, dont on a retiré ℥j. ʒiij. gr. xij. de sel purement alkali fixe. La perte des parties qui se sont dissipées dans la distillation, a été de ℔j. ℥iv. gr. xlviij. & dans la calcination la quantité de matière qui s'est changée en flamme & en fumée, a été de ℥xiv. gr. xviij.

Mais ℔vj. de Poivre noir macerées dans l'eau commune pendant six jours, & distillées ensuite, soit dans l'alambic avec le refrigérant, soit dans la cornue, ont

donné ʒiij. d'huile essentielle aromatique, subtile, limpide, jaunâtre, ayant l'odeur du Poivre, & un goût âcre, mais foible. L'eau distillée sur laquelle l'huile nageoit, avoit l'odeur du Poivre, & un goût âcre, à cause du sel volatil urineux qui y étoit dissous, & elle rendoit trouble & laiteuse la solution du Sublimé corrosif. Les grains de Poivre ainsi macerés avoient beaucoup perdu de leur poids. Par où l'on voit que le Poivre est rempli de beaucop de sel volatil huileux, d'où dépendent principalement ses vertus.

Le Poivre est très en usage parmi tous les peuples pour les saussses & l'assaisonnement des viandes, soit pour exciter l'appétit, soit pour aider la digestion. Dans les Indes le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infusé une grande quantité de Poivre, pour se guérir des langueurs de l'estomac qui durent depuis long-tems. Les Indiens préparent pour le même usage, avec du Poivre récent fermenté dans de l'eau, un esprit fort ardent. Ils ont coutume de confire le Poivre long & rond dans de la saumure ou dans du Vinaigre; & ils en font provision pour s'en servir communément; & il est comme des délices de la table. On en fait un fréquent usage dans les mois pluvieux, & pour les constitutions flegmatiques.

Le Poivre noir est celui qui est le plus en usage parmi nous. Ceux qui sont plus délicats, recherchent le blanc, ou celui dont on a ôté l'écorce, comme étant moins âcre. On se sert rarement du Poivre long dans les ragouts, mais on le garde pour l'usage de la Médecine; parceque son goût est moins agréable, & qu'il est plus âcre. Lorsqu'on prescrit le Poivre simplement & sans épithéte dans les formules, on entend toujours le noir; autrement on ajoute les mots de *blanc*, ou de *long*.

On découvre les mêmes vertus dans les trois espéces de Poivre. Ils échaufent, dessèchent, atténuent; ils sont résolutifs, apéritifs; ils affermissent les fibres des viscéres trop relâchés, ils en excitent l'oscilation, raniment les esprits, divisent les humeurs épaisses & gluantes, augmentent le mouvement du sang, soit celui de circulation, soit celui de fermentation. Le principal usage du Poivre est dans la froideur & la crudité de l'estomac, dans les coliques & la constitution froide du cerveau. Quelques-uns assurent que le Poivre en poudre échaufe, & que celui qui est entier rafraîchit; mais c'est mal-à-propos.

Il est bien vrai que le Poivre en poudre s'attachant à la tunique intérieure de

l'estomac, & étant conservé long-tems dans ses replis, excite l'ardeur & l'inflammation de ce viscére dans quelques constitutions ; ce qui n'arrive pas lorsqu'on avale les grains tout entiers, quoiqu'ils ne perdent pas leur effet salutaire. Car il est certain que le Poivre entier, cuit avec les viandes, ou macerć, ne leur donne pas moins d'acrimonie que s'il étoit moulu & réduit en poudre très-fine. Le Poivre entier ne rafraîchit donc pas, mais il excite une légere chaleur dans les viscéres, qui est beaucoup moindre que celle qu'excite le Poivre en poudre.

La vertu du Poivre, selon la remarque de Schroder d'après Galien, se dissipe fort aisément : on en voit assez la raison par l'analyse chymique qu'on en fait. On ne doit donc pas l'employer parmi les remédes qui demandent une longue coction, si ce n'est sur la fin de l'ébullition. On ne doit pas non plus s'en servir dans les extraits.

Plusieurs personnes le vantent fort dans les fiévres intermittentes. On en prend sept, huit ou neuf grains entiers, ou grossiérement concassés, quelques heures avant l'accès. Bien plus, on assure que l'on guérit la fiévre quarte par l'usage continué de ce remédе; lequel, quoiqu'il ait

ait mal réussi à plusieurs, a été cependant utile à beaucoup d'autres, soit parcequ'il a excité le vomissement, soit qu'il ait fait naître des sueurs abondantes sur la fin de l'accès. Du moins il dissipe le frisson de la fiévre ; & c'est dans cette vûe que C. Celse, *l. iij. c. xij.* loue l'ail & l'eau chaude avec le Poivre. Mais si on prend ces grains trop tard, & lorsque l'accès est sur le point de venir, Etmuller observe que l'ardeur de la fiévre devient bien plus grande.

On recommende encore le Poivre comme un cordial contre les poisons coagulans, les vertiges & les catarrhes. Mais le trop grand & le trop fréquent usage du Poivre est nuisible, puisqu'il dispose l'estomac, les intestins & les autres viscéres, à l'inflammation, & qu'il allume un bouillonnement dans le sang & dans toutes les humeurs. C'est pourquoi il faut en éviter l'usage dans les tempéramens chauds, & dans toutes les inflammations des viscéres. La dose en substance est depuis j. gr. jusqu'à x. & en infusion jusqu'à ℈j.

On le prescrit extérieurement pour faire cracher, dans les gargarismes & les sternutatoires, lorsqu'il est besoin l'un remède âcre, subtil & stimulant,

pour inciſer la lymphe épaiſſe qui engorge les glandes du goſier. Il appaiſe le mal de dents, en l'appliquant ſur la dent cariée; il diminue l'aluette lorſqu'elle eſt gonflée, & la douleur piquante des côtés de la poitrine, en l'appliquant deſſus au commencement de la maladie.

Les Indiens ajoutent le Poivre long dans les linimens dont ils ſe ſervent contre les douleurs des membres, qui viennent de froid. On recommende le Poivre long en poudre, & renfermé dans un petit ſac, pour le mal de tête & ſes douleurs opiniâtres. On applique ce ſac ſur la future coronale, ou ſur les temples, ou au bas de la tête.

L'huile de Poivre paſſe pour un bon ſtomachique dans la froideur de l'eſtomac, ou dans le relâchement des fibres: elle eſt utile dans la colique venteuſe. Langius en a donné trois ou quatre gouttes avec de l'Extrait de Gentiane dans les fiévres quartes avant l'accès, & ſouvent avec un heureux ſuccès. Elle adoucit le friſſon & la courbature des fiévres intermittentes, pourvû qu'on frote l'épine du dos, ou la région de l'eſtomac avec cette huile mêlée avec de l'huile de Laurier ou de Noix muſcade. Ce même lini-

ment est fort utile pour les membres paralytiques.

℞. Poivre noir entier, gr. ix.
F. avaler dans un verre de Vin deux heures avant l'accès, dans les fiévres intermittentes, après avoir bien purgé.
Ou bien :

℞. Poivre noir concassé, ʒß.
Sommités d'Absynthe, pinc. j.
Macérez pendant la nuit dans ℥iij. de Vinaigre tiéde.
Passez, & faites prendre au commencement de l'accès.

℞. Poivre long, gr. vj.
Alun en poudre, gr. v.
M. F. une poudre, que l'on appliquera sur l'aluette relâchée ou enflée.

℞. Poivre long, Succin blanc, ana ſ. q.
Réduisez-les en poudre, & les renfermez dans un petit sac que l'on appliquera sur la suture coronale, dans les constitutions froides de la tête.
Ou bien :

℞. Poivre noir en poudre, q. v.
M. avec un blanc d'œuf. F. un cataplasme que l'on appliquera sur les temples ou sur la derniére vertébre

du col, & que l'on renouvellera souvent dans les douleurs invéterées de la tête.

℞. Poivre noir, Clous de Girofle, ana ſ. q.
Pulvériſez-les & les mêlez avec du blanc d'œuf, pour appliquer en forme de cataplaſme ſur le côté malade, dans la vive douleur de côté.

℞. Poivre long, Ellébore blanc, ana ʒj.
Marjolaine, ʒß.
M. F. une poudre ſternutatoire, pour réveiller de l'aſſoupiſſement.

℞. Poivre noir, Poivre long, ana ʒj.
Racine de Pié de Veau, de Pyrétre, de Cubébes, de Cardamome, ana ʒij.
Eſprit volatil de Sel Ammoniac, ʒij.
Eſprit de Vin rectifié, ʒvj.
Macérez le tout pendant huit jours. Séparez la teinture, en verſant par inclination. Ajoutez huile de Succin & de Lavande, ana ʒij.
F. un liniment pour froter les membres paralytiques.

On emploie le Poivre noir dans la Thériaque d'*Andromaque l'ancien*, l'Electuaire de bayes de Laurier. Le Poivre blanc ſe met dans la Thériaque, le Mithridat, le Diaphenic, la Sacrée amére

de Coloquinte. Le Poivre long se met aussi dans la Thériaque, le Mithridat, le Diascordium, & la Bénédicte laxative.

Il y a une autre sorte de Poivre, qui s'appelle ÆTHIOPICUM, sive PIPER NIGRUM, & GRANUM ZELIM, *Serap.* PIPER ÆTHIOPICUM, *Matth.* AMOMUM, *Offic. nonnull.* & LONGA VITA, *Lob.* PIPER ÆTHIOPICUM SILIQUOSUM, *J. B.* On trouve sous ce nom dans quelques Boutiques plusieurs gousses attachées à une tête; longues de deux, trois, quatre pouces, cylindriques, de la grosseur d'une plume d'Oye, noirâtres, un peu courbées, divisées en petites loges, selon le nombre de graines qu'elles contiennent; ridées, composées de fibres longues, pliantes, difficiles à rompre, & d'une substance rouge cendrée. Les graines sont ovalaires, & chacune est dans une loge séparée par des cloisons charnues. Il est difficile de les tirer de leur gousse. Elles sont de la grosseur de la plus petite Féve, noires en dehors, & luisantes, d'une substance un peu dure, rousâtre, dont la texture est en maniére de réseau, semblable à un rayon de Miel. Le goût tant de la gousse que des graines approche de celui du Poivre noir. Ce Poivre naît en Ethiopie; c'est de-là que lui vient le nom qu'il a

parmi les Arabes. Les Ethiopiens s'en servent pour les douleurs des dents.

Du Poivre de la Jamaïque.

On donne encore le nom de *Poivre* à un fruit ou à une certaine baye aromatique, que l'on apporte depuis quelques années de l'Isle de la Jamaïque, & dont les Anglois font un très-grand usage dans leurs saussses. Cette baye est entiérement différente des espéces de Poivre dont nous venons de parler.

On l'appelle PIMENTA, *Offic. Anglican.* PIPER JAMAÏCENSE quibusdam, *Dale Pharmacol.* 421. PIPER ODORATUM, JAMAÏCENSE nostratibus, *Raii Hist.* 1507. COCCULI INDICI AROMATICI, *Mus. Reg. Soc. Lond.* 1218. AMOMUM, *Quorumd. Clus. exot.* 171. AMOMUM, *Quorumd.* odore Caryophylli, *J. B.* t. 11. 94. CARYOPHYLLUS AROMATICUS fructu rotundo, CARYOPHYLLON, Plin. *C. B. P.* 411. XOCOXOCHTIL, sivè PIPER TAVASCI, *Hernand.* 30. PIPER CHIAPÆ, *Redi.* PIPER THEVETI; & en François, *Poivre de la Jamaïque*, *Poivre de Thevet*, *Amomi*, *Toutes-épices.*

C'est un fruit desséché avant sa maturité, orbiculaire, ordinairement plus gros qu'un grain de Poivre; dont l'écorce est brune, ridée; qui a un ombilic ou petite

couronne au haut, partagée en quatre, contenant deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir verdâtre, séparés par une paroi mitoyenne; d'un goût un peu âcre, aromatique, & qui approche du Clou de Girofle.

L'arbre qui porte ce fruit, se nomme MYRTUS ARBOREA AROMATICA, foliis Laurinis latioribus & subrotundis, *Sloane Catal. Pl. Jam.* CARYOPHYLLUS AROMATICUS AMERICANUS, Lauri acuminatis foliis, fructu orbiculari, *Pluk. Phyt.* 155. MYRTUS ARBORESCENS, Citri foliis glabris, fructu racemoso, Caryophylli sapore, *Plum. Botan. Americ. Mss.* Cet arbre surpasse en grandeur nos Noyers d'Europe, lorsqu'il est dans une bonne terre: mais comme il se plaît surtout dans les forêts sèches, il est d'une grandeur médiocre. Il est branchu & touffu; son tronc est le plus souvent droit & haut; son bois est dur, pésant, d'un rouge noirâtre d'abord, ensuite devenant avec le tems noir comme de l'Ebéne, ce que l'on doit entendre du cœur. Il est couvert d'un obier épais, blanchâtre, & d'une écorce très-lisse, mince, & qui tombe quelquefois par lames. L'arbre entier est fort beau, soit à cause de la disposition

de ſes branches, ſoit à cauſe de la beauté de ſes feuilles.

Ces feuilles ſont très-liſſes, & d'un verd fort agréable; elles naiſſent deux à deux, & oppoſées à chaque nœud des rameaux: elles ſont de différente grandeur; les plus amples ſont longues de quatre ou cinq, ou ſix pouces, larges de trois, ou quatre; de la figure d'une Sole ou d'une langue; fermes, liſſes, d'un verd foncé, luiſantes, parſemées de petites veines paralleles & obliques que l'on a peine à appercevoir, portées ſur des queues d'un pouce de longueur; d'une odeur & d'une ſaveur qui approche beaucoup de la Canelle & du Clou de Girofle, légerement aſtringente, & d'une amertume qui n'eſt pas déſagréable.

L'extrémité des tiges eſt terminée par pluſieurs pédicules longs d'un pouce, portant chacun une petite fleur, compoſée de cinq pétales blancs, arrondis, concaves, & diſpoſés en roſe; du fond du calyce de laquelle s'éleve un piſtile pointu, accompagné d'étamines blanches. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccéde beaucoup de bayes couronnées ou creuſées en maniére de nombril; elles ſont petites d'abord, verdâtres enſuite quand elles ſont mûres; elles ſont

plus grosses que les bayes de Geniévre, noires, lisses & luisantes: elles contiennent une pulpe humide, verdâtre, âcre & aromatique, & le plus souvent deux graines dans le centre, séparées par une membrane mitoyenne, faisant ensemble un globule; car l'une & l'autre graine est hémisphérique. C'est pourquoi Clusius ne lui attribue qu'une seule graine qui se divise en deux parties.

Cet arbre naît dans les Isles Antilles. Le R. P. Plumier l'a observé dans les Isles de Sainte-Croix, de Saint-Domingue, & les Grenadines. Mais il croît partout dans les forêts qui sont sur les montagnes de la Jamaïque, & surtout du côté du Septentrion. Dans cet endroit, dit M. Sloane, les feuilles en sont plus larges ou plus étroites; mais il n'ose pas déterminer si ce sont des espéces différentes, ou seulement des variétés, n'ayant pas vû le fruit de l'arbre à feuilles plus larges. L'espéce décrite par le P. Plumier différe de celle de M. Sloane par la largeur des feuilles.

Les habitans montent sur quelques-uns de ces arbres; ils en coupent d'autres & les abbatent; ils prennent les rejettons chargés de fruits verts, qu'ils séparent des petites branches, des feuilles & des

bayes qui sont mûres ; ensuite ils les exposent pendant plusieurs jours aux rayons du soleil sur de l'étoffe, depuis le lever jusqu'au coucher, prenant garde qu'ils ne soient mouillés de la rosée du matin & du soir. Ces bayes étant ainsi sechées deviennent ridées ; & de vertes qu'elles étoient, elles deviennent brunes, & en état d'être vendues.

Les Anglois regardent cette baye comme un des meilleurs aromates qui soient en usage ; & son goût agréable, & qui tient de plusieurs espéces, fait qu'ils lui donnent un nom qui signifie tous les aromates ensemble : car elle a le goût du Clou de Girofle, de la Canelle & du Poivre, mais plus doux.

Ce fruit distillé dans un balon donne une huile essentielle qui va au fond de l'eau, & dont l'odeur est agréable.

On l'emploie pour assaisonner les nourritures ; il fortifie l'estomac, il aide la digestion, il récrée les esprits, & augmente le mouvement du sang.

Les Chirurgiens d'Amérique emploient souvent les feuilles de cet arbre dans les bains pour les jambes des hydropiques, & pour faire des fomentations sur les membres paralytiques.

ARTICLE XV.

Des Clous de Girofle, du Clou matrice, & du Clou de Girofle Royal.

THéophraste, Dioscoride & Galien ne font aucune mention des Clous de Girofle, quoique Sérapion ait apporté là-dessus l'autorité de Galien; mais c'est mal-à-propos. Pline paroît en avoir parlé en disant, *liv. 12. c. 15.* „ Il y a encore à „ présent dans les Indes quelque chose „ de semblable aux grains de Poivre: on „ lui donne le nom de *Garyophyllon*; il est „ plus gros & plus cassant. " Mais les plus savans Critiques doutent avec beaucoup de raison que ce soit la même chose que nos Clous de Girofle; puisque ces Clous ne sont pas des graines, ni semblables aux Poivre; mais ils soupçonnent que ce que Pline appelle *Garyophyllon*, sont les Cubébes des Boutiques.

Paul Eginette est le premier qui parle des Clous de Girofle que l'on emploie dans les viandes & dans les remédes. Les Arabes ont aussi connu cet aromate.

Les Clous de Girofle, CARYOPHILLI AROMATICI, *Off.* Καρυοφύλλοι, *P. Ægin.* CARUNFEL, *Serap.* sont des fruits desséchés avant leur maturité, longs environ

d'un demi-pouce, de figure de clou, presque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, qui ont à leur sommet quatre petites pointes en forme d'étoile; au milieu desquelles s'éleve une petite tête de la grosseur d'un petit Pois, formée de petites feuilles appliquées les unes sur les autres en maniére d'écailles, qui étant écartées & ouvertes laissent voir plusieurs fibres roussâtres; entre lesquelles il s'éleve dans une cavité quadrangulaire un style droit de même couleur, qui n'est pas toujours garni de sa petite tête, parcequ'elle tombe facilement lorsqu'on transporte les Clous de Girofle. Ils sont âcres, un peu amers & agréables; leur odeur est très-pénétrante.

On choisit les Clous de Girofle noirs, pésans, gras, qui brûlent presque la gorge, d'une odeur excellente, & qui laissent échaper une humidité huileuse lorsqu'on les presse.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, s'appelle Giroflier, CARYOPHYLLUS AROMATICUS, fructu oblongo, *C.B.P.* 410. TSHINKA, *Pison. M. Arom.* 177. Il est de la forme & de la grandeur du Laurier: son tronc a un pié & demi d'épaisseur; il est dur, branchu, & revétu d'une écorce, comme celle de l'Olivier; ses rameaux

s'étendent au large, & sont d'une couleur rousse-claire, garnis de beaucoup de feuilles situées alternativement, semblables à celles du Laurier; longues d'une palme, larges d'un pouce & demi, unies, luisantes, pointues aux deux extrémités, avec des bords un peu ondés; portées sur une queue longue d'un pouce, laquelle jette dans le milieu de la feuille une côte d'où sortent obliquement des petites nervures qui s'étendent jusque sur les bords.

Les fleurs naissent à l'extrémité des rameaux, en bouquet : elles sont en rose, à quatre pétales bleues, d'une odeur très-pénétrante; chaque pétale est arrondi, pointu, marqué de trois veines blanches. Le milieu de ces fleurs est occupé par un grand nombre d'étamines purpurines, garnies de leurs sommets. Le calyce des fleurs est cylindrique, de la longueur d'un demi pouce, épais d'une ligne & demie ou de deux lignes, partagé en quatre parties à son sommet; de couleur de suie, d'un goût âcre, agréable & fort aromatique; lequel, après que la fleur est séchée, se change en un fruit ovoide, ou de la forme d'une Olive, creusé en nombril, n'ayant qu'une capsule, de couleur rouge d'abord, ensuite noirâtre, qui contient une amande oblon-

gue, dure, noirâtre, creusée d'un sillon dans sa longueur.

Lorsque le fruit est mûr, il s'appelle *Antophyllus* dans les Boutiques: les Indiens l'appellent *Mere des fruits*, & les François le nomment *Clou matrice*; parceque lorsqu'on le laisse sur l'arbre, il tombe de lui-même l'année suivante; & quoique sa vertu aromatique soit foible, il est estimé, & sert à la plantation: car étant semé, il germe, & dans l'espace de huit ou neuf ans il est un grand arbre qui porte du fruit.

On cueille les Clous de Girofle, savoir, les calyces des fleurs & les embryons des fruits, avant que les fleurs s'épanouissent, depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février; & on les cueille en partie avec les mains, & en partie on les fait tomber avec de longs roseaux ou avec des verges. On les reçoit sur des linges que l'on étend sous les arbres, ou on les laisse tomber sur la terre, dont on a coutume dans le tems de cette récolte de couper avec grand soin toute l'herbe. Lorsqu'ils sont nouvellement cueillis, ils sont roux & légerement noirâtres: mais ils deviennent noirs, en se sechant, & par la fumée. Car on les expose pendant quelques jours à la fumée sur des clayes,

& enfin on les fait bien ſecher au ſoleil; & étant ainſi préparés, les Hollandois les portent par toute la terre.

L'arbre qui porte les Clous de Girofle, naît dans les Iſles Moluques, ſituées près de l'Equateur : mais les Hollandois le cultivent avec grand ſoin dans l'Iſle Ternata.

Les Clous de Girofle récens donnent par l'expreſſion une huile épaiſſe, rouſsâtre & odorante : mais dans la diſtillation il ſort beaucoup d'huile eſſentielle aromatique, qui eſt d'abord limpide & jaunâtre, enſuite rouſsâtre, péſante, & qui va au fond de l'eau; enfin une huile empyreumatique, épaiſſe, avec une liqueur acide. Le *Caput mortuum*, calciné, donne par la lixiviation un peu de ſel fixe ſalé.

On fait principalement uſage des Clous de Girofle dans les cuiſines ; on les recherche tellement, & ils plaiſent ſi fort, que l'on mépriſe preſque les nourritures qui ſont ſans Clous de Girofle. On les mêle dans preſque tous les mets, les ſauſſes, les vins, les liqueurs ſpiritueuſes & les boiſſons aromatiques. On les emploie auſſi parmi les odeurs.

Les Médecins attribuent aux Clous de Girofle la vertu d'échaufer & de deſſé-

cher. On les recommende contre les affections froides du cerveau, le vertige, la foibleſſe de la vûe, le mal de tête, la pamoiſon, la palpitation, la foibleſſe de l'eſtomac, l'impuiſſance, la ſuppreſſion des régles, & les maladies hyſtériques. Ils réſiſtent à la contagion de l'air, ſoit en les mangeant, ſoit en en faiſant des fumigations.

La doſe en ſubſtance eſt depuis iij. gr. juſqu'à ℈j. & en infuſion depuis ʒß. juſqu'à ʒij. On les emploie extérieurement dans de petits ſacs plats pour l'eſtomac, ſoit pour arrêter le vomiſſement, ſoit pour en guérir les douleurs qui viennent d'une cauſe froide. Quelques-uns mettent ſur leur tête de la poudre de Clous de Girofle contre les douleurs & péſanteurs de tête. Etant mâchés long-tems dans la bouche, ils excitent utilement la ſalive dans les fluxions du cerveau, & dans la paralyſie de la langue.

On retire une huile eſſentielle de Clous de Girofle *per deſcenſum*, ou par l'alambic, qui non-ſeulement a les mêmes vertus, mais qui eſt encore bonne pour la carie des os & pour le mal de dents. Dans l'apoplexie on en frote la partie poſtérieure & inférieure de la tête; & dans les maux de dents on y trempe du coton,

que l'on applique dans la dent cariée, dont il appaise la douleur. La dose est d'une ou de deux gouttes intérieurement.

℞. Clous de Girofle, & Canelle, ana ℈j.
Noix Muscade, gr. xv.
Sucre, ʒjß.
M. F. une poudre stomachique pour prendre dans du Vin rouge, dans les crudités, les vents de l'estomac, & les envies de vomir.

℞. Clous de Girofle, Noix muscade, Canelle, ana ʒij.
Macis, graine de Carvi, de Fenouil, sommités d'Absynthe, ana ʒj.
M. F. une poudre grossiére, que l'on renfermera dans un petit sac, que l'on plongera dans du Vin rouge, ou dans du Vin de Canaries chaud, & que l'on appliquera aussitôt sur la région de l'estomac, pour aider la digestion & appaiser le vomissement; ou que l'on appliquera sur la tête dans les catarrhes, & la constitution froide du cerveau.

℞. Racine d'Angélique séche, ʒij.
Clous de Girofle, Noix muscade, Macis, ana ʒj.
Iris de Florence, fleurs de Lavande, ana ʒjß.

Styrax Calamite, Oliban, Succin, ana ʒj.

F. une poudre un peu groſſiére, que l'on mettra avec du coton dans une étoffe de ſoye piquée, & dont on fera un bonnet que l'on mettra ſur la tête toutes les nuits, après l'avoir échaufée avec la fumée de Succin & de Maſtic jettés ſur les charbons ardens. On s'en ſervira dans les maladies de la tête qui viennent d'humidité & de pituite, & dans les vieilles douleurs catarrheuſes & froides.

℞. Huile de Clous de Girofle, gout. ij.
Huile de Canelle, gout. viij.
Teinture d'Ambre, gout. j.
Sucre criſtalliſé réduit en une poudre très-fine, ʒß.

M. & conſervez cette poudre dans une bouteille bien fermée, pour s'en ſervir dans l'occaſion. La doſe eſt ʒj. diſſoute dans du Vin rouge ou dans du Vin d'Eſpagne, pour fortifier l'eſtomac foible, & pour aider la digeſtion.

℞. Huile de Clous de Girofle, de Romarin, de Sauge, ana ℈j.
Huile de Noix muſcade tirée par expreſſion, huile de Palmier, ana ʒjß.

M. F. un liniment, dont on frotera les membres paralytiques & attaqués de catarrhe; la tête, dans les maladies froides pituiteuſes & catarrheuſes, dans la ſtupidité, & les affections ſoporeuſes; la région de l'eſtomac, dans la difficulté de la digeſtion, & dans les coliques venteuſes.

On emploie les Clous de Girofle dans la Poudre contre l'avortement, *de Charas*; la Poudre dyſſentérique, *du même Auteur*; l'Electuaire d'Orviétan, d'*Hoffman*; la Bénédicte laxative, l'Opiat de *Salomon*, les Tablettes de courage. On ſe ſert de l'huile de Girofle dans l'Electuaire de Satyrion, *de Charas*; le Baume apoplectique, *du même*; & le Baume vulnéraire de Metz, *de Schroder*.

Du Clou matrice.

On trouve rarement dans les Boutiques ce que l'on appelle *Clous matrices*. Les Hollandois ont coutume de les confire avec du Sucre, lorſqu'ils ſont récens; & dans les longs voyages ſur mer ils en mangent après le repas pour rendre la digeſtion meilleure, & pour prévenir le Scorbut.

Du Clou de Girofle Royal.

Les Auteurs font mention d'une autre eſpéce de Clous de Girofle, que l'on trouve

très-rarement dans les Boutiques. On l'appelle *Clou de Girofle Royal*, CARYOPHYLLUS ramosus vel dentatus, *J. Bodæi à Stapel.* CARYOPHYLLUS SPICATUS, Indis TSHINKA-POPOUA, *Pison. M. Arom.* 179. CARYOPHYLLUS REGIUS, *Vormii Muſ.* 203. C'eſt une eſpéce de petit épi qui imite la groſſeur, la couleur, l'odeur & le goût du Clou de Girofle. Il n'eſt pas étoilé, il n'a point de tête; mais il eſt comme partagé depuis le bas juſqu'au haut en pluſieurs particules ou écailles, & il ſe termine en pointe.

Les Hollandois l'appellent *Clou de Girofle Royal*, parceque les Rois & les Grands des Iſles Moluques l'eſtiment juſqu'à la ſuperſtition, non pas tant pour ſon goût & ſa bonne odeur, que pour ſa figure ſinguliére, ou plutôt parcequ'il eſt infiniment rare: car ils ſoutiennent qu'on n'en a trouvé juſqu'à préſent qu'un ſeul arbre, & dans la ſeule Iſle de Makian.

Rai & Herman croient que ces arbres ne différent point de l'eſpéce des Clous de Girofle ordinaires; mais que ce ſont des jeux de la nature, & qu'ils appartiennent à l'ordre monſtrueux des Végétaux.

Les Indiens ont coutume de paſſer un fil dans la longueur de ces Clous, afin de les porter à leur bras à cauſe de leur bonne odeur.

ARTICLE XVI.

De l'Anacarde.

L'Anacarde, ANACARDIUM, *Off.* Ανακάρδιον, *P. Ægin. & Actuar.* BALADAR, *Serap.* est un fruit, ou plutôt un noyau applati, de la figure du cœur d'un petit oiseau ; noirâtre, brillant, long d'environ un pouce, se terminant en une pointe mousse, attaché à un pédicule ridé qui occupe toute la base, qui renferme sous une double envelope fort dure, & qui est une espéce d'écorce, un noyau blanchâtre, d'un goût doux comme l'Amande ou la Chataigne ; entre la duplicature de cette envelope est un suc mielleux, âcre & brûlant, placé dans les petits creux d'une certaine substance fongueuse, ou diploé. On l'apporte des Indes orientales. Les anciens Grecs ne le connoissoient pas.

Il faut choisir l'Anacarde récent, très-noir, pésant, qui contient un noyau blanc, & une liqueur copieuse & fluide.

Le R. P. George Camelli de la Compagnie de Jesus, dans l'Index des plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone,

que Jean Rai a fait imprimer, rapporte trois espéces d'arbres d'Anacarde. La premiére & la plus petite s'appelle *Ligas* : la seconde ou la moyenne est le véritable Anacarde des Boutiques : la troisiéme espéce se nomme *Cajou* ou *Acajou* ; nous en parlerons dans la suite.

[La premiére espéce, ou le *Ligas*, est un arbre sauvage, de médiocre grandeur, qui vient sur les montagnes, & dont les jeunes pousses répandent, étant cassées, une liqueur laiteuse, qui en tombant sur les mains, ou sur le visage, excite d'abord une démangeaison, & peu-à-peu l'enflure. La feuille de cet arbre est longue d'un empan & plus, d'un verd-foncé, rude, & qui a peu de suc. Ses fleurs sont petites, blanches, découpées en forme d'étoile, & disposées en grape à l'extrémité des tiges. Ses fruits sont de la grosseur de ceux que porte l'Erable : leur couleur est d'un rouge safrané, & leur goût acerbe comme celui des Pommes sauvages. Au sommet de ces fruits est attaché un noyau noir, lisse, luisant, & plus long que les fruits : l'amande qu'il contient, étant machée, picote & resserre un peu le gosier.

La seconde espéce, ou l'Anacarde

moyen, est appellée ANACARDIUM ALTERUM, seu MEDIUM & LEGITIMUM, *Off.* ANACARDIUM ORIENTALE, *Jonf. Dendrol.* 156. ARBOR INDICA, fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo osficulo tectum claudente, *Raii Hist.* 2. 1566. BALADOR, vel BALADUR, *Arab.* BIBO, *Ind.* FABA DE MALACA, *Lusitan.* C'est un grand arbre, beau & droit, haut de soixante & dix piés, & épais de seize environ, qui se plaît sur le bord des fleuves, & qui jette au loin & en tout sens plusieurs branches de couleur cendrée. Son bois est blanchâtre, couvert d'une écorce cendrée. Sa racine est fibrée, rougeâtre, garnie d'une écorce rousse, sans odeur, mucilagineuse, & d'une saveur un peu salée. Ses feuilles sont grandes, quelquefois de trois coudées, longues & ovalaires, attachées aux rameaux par de petites queues, disposées à leur extrémité en maniére de rose, épaisses, nombreuses, rudes, lisses, luisantes, vertes en dessus, un peu cendrées en dessous, insipides & sans odeur. Ses fleurs sont petites, ramassées en grapes, blanchâtres, de bonne odeur, taillées en étoile, & portées sur de longs pédicules violets qui sortent du tronc; elles sont composées d'un calyce verd, pointu,

découpé en cinq quartiers, & de cinq pétales jaunes, ovales, pointus & blanchâtres à leur bord ; entre lesquels sont placées autant d'étamines blanchâtres, garnies de sommets partagés en deux, & au milieu un petit style blanchâtre. Les fleurs étant passées, il leur succéde des fruits allongés, plus petits qu'un œuf de Poule, sans noyaux, bons à manger ; rougeâtres d'abord, ensuite de couleur pourpre foncé en dehors, jaunâtres aussi d'abord en dedans, & bientôt après d'un bleu rougeâtre ; d'une saveur acerbe, portant à leur sommet un noyau de figure de cœur, verd dans le commencement, rougeâtre par la suite, & enfin noirâtre. Cet arbre croît dans les Indes Orientales, le Malabar & les Isles Philippines.

Les Indiens font cuire les tendres sommets de cet arbre, pour les manger. Les Anacardes, ou plutôt les noyaux de l'Anacarde, sont bons à manger & agréables : car ils ont le goût des Amandes, des Pistaches & des Chataignes, lorsqu'ils sont récens. Les habitans des pays où ils viennent, s'en nourrissent ; ils en ôtent facilement l'écorce en les rotissant sous la cendre. On sert ces fruits parmi les autres mets, soit verds & confits dans du Sel, soit mûrs, avec du Sucre.

Le

Le même Camelli assure que le noyau de l'Anacarde n'est point du tout nuisible, & que la vertu caustique & dangereuse qu'on lui attribue, dépend seulement du suc mielleux qui est caché dans les petits creux de l'écorce. Les Indiens s'en servent comme d'un caustique. On en frote les condylomes & les autres excroissances charnues que l'on veut consumer, les écrouelles, les verrues & les dartres vives que l'on veut déraciner. Ce suc mielleux est utile pour mondifier les ulcéres des bestiaux : si l'on en introduit dans une dent creuse & pourrie, il la brise, la brûle & la consume facilement. On l'emploie avec de la Chaux vive pour marquer les étoffes de soie, & autres choses : car la marque en est si durable, qu'on ne peut l'enlever, quelque lessive que l'on fasse. On fait une excellente encre à écrire avec les fruits verts de l'Anacarde pilés, & mêlés avec de la lessive & du vinaigre.

C'est du suc mielleux, dit Camelli d'après Sérapion, que dépend toute la vertu que les Médecins attribuent à ces noyaux ; savoir, de faire revenir la mémoire, de rappeller le sentiment, d'aiguiser l'esprit, de secourir dans les maladies du cerveau qui viennent d'une cause

froide, d'atténuer le sang trop épaissi, d'aider tous les sens, la perception, l'intelligence & la mémoire.

Parmi les Médecins, quelques-uns condamnent entiérement l'usage des Anacardes, parcequ'ils ulcérent les parties, qu'ils enflamment le sang & les humeurs. C. Hoffman n'emploie pas les Anacardes intérieurement, de quelque maniére qu'ils soient préparés: au contraire il condamne entiérement la Confection d'Anacarde, qu'il appelle Confection *des sots*, & non *des sages*, comme quelques-uns l'appellent; parcequ'il a vû des personnes devenues maniaques pour en avoir fait usage. Cependant il raconte une histoire bien surprenante, d'un homme qui étant auparavant stupide, ignorant & incapable d'instruction, devint si savant en peu de mois, après avoir pris de l'Electuaire d'Anacarde, qu'il devint Professeur en Droit: mais peu d'années après il devint si sec & si alteré, qu'il bûvoit jusqu'à s'ennyvrer tous les jours, & devint par-là inutile à lui-même & à ses concitoyens, & mourut enfin misérablement.

Quelques-uns ont osé exciter la fiévre avec ce reméde, dans les maladies froides. Le même C. Hoffman les condamne hautement.

Le suc mielleux de l'Anacarde appliqué extérieurement fait disparoître les dartres, les feux du visage & les feux volages; mais aussitôt après avoir fait des linimens sur les parties malades, il faut les laver avec de l'eau.

Les Arabes préparoient un Miel d'Anacarde & une Confection, qui ne sont plus du tout en usage à présent, à cause de leurs qualités; lesquelles, si elles ne détruisent pas notre constitution, sont du moins peu utiles ou incertaines.

ARTICLE XVII.

De la Noix d'Acajou.

LA Noix d'Acajou, CAJOUS & ACAJOUS, *Off.* ANACARDIUM OCCIDENTALE, *Quorumd.* est un fruit ou plutôt un noyau qui a la figure d'un rein, de la grosseur d'une Chataigne, couvert d'une écorce grise ou brune, épaisse d'environ une ligne, composée comme de deux membranes, & d'une certaine substance qui est entre les deux, qui est fongueuse, & comme un diploé; qui contient dans ses cellules un suc mielleux, roussâtre, âcre & mordicant; de sorte que si l'on en frote légerement la peau, il la brûle

comme le feu : & si quelqu'un la mord par imprudence, elle brûle tellement les lévres & la langue, qu'il y vient une grande douleur. L'amande qui est sous cette écorce, a aussi la figure d'un rein : sa substance est blanche, elle a la consistence & le goût de l'Amande douce ; elle est revêtue d'une petite peau jaune, qu'il en faut ôter.

L'arbre qui porte ce fruit, s'appelle ACAJOU, *Theveti Franciæ Antartic.* 120. *I. R. H.* ANACARDII ALIA SPECIES, *C. B. P.* 512. CAJOUS, *J. B.* t. 1. 336. ARBOR ACAJOU, vulgò CAJOU, *Pison. M. Arom.* 193. ACAJAIBA, *Marcgr.* 94. KAPA-MAVA, *H. Malab.* t. 3. 65. [ANACARDIUM OCCIDENTATE Cajous dictum, ossiculo rênis leporis figurâ, *Herm. H. L. B.* 36. POMIFERA, seu potiùs PRUNIFERA INDICA, Nuce reniformi, summo Pomo innascente, Cajous dicta, *Raii Hist.* 2. 1694. ANACARDIUM OCCIDENTATE, *Jonst. Dendrol.* 156.] Cet arbre naît non-seulement dans les Isles de l'Amérique, mais encore dans le Bresil & dans les Indes. Il s'éleve plus ou moins haut, selon la différence du climat & du terroir. Car dans le Bresil il égale la hauteur des Hêtres, comme l'assure Marcgrave, quoique dans le Malabar & dans les Isles

d'Amérique il soit d'une médiocre grandeur. Le R. P. Plumier, Botaniste du Roi, le décrit ainsi dans sa Botanique d'Amérique :

C'est un arbre qui est presque de la grandeur de notre Pommier, fort branchu, & garni de beaucoup de feuilles, couvert d'une écorce ridée & cendrée. Ses feuilles sont arrondies, longues d'environ cinq pouces, & larges de trois, attachées à une queue courte ; lisses, fermes comme du parchemin ; d'un verd gai en dessus & en dessous ; ayant une côte & des nervures paralleles. Au sommet des rameaux naissent plusieurs pédicules chargés de petites fleurs, disposées en maniére de para-sol, [dont le calyce est découpé en cinq quartiers, droits, pointus, & en forme de lance ; & dont la fleur qui est en forme d'entonnoir, est composée de cinq pétales, longs, pointus, en partie rougeâtres, & en partie verdâtres, rabbatus en dehors, & plus longs que le calyce ; & dix étamines déliées, de la longueur des pétales, & garnies de petits sommets : elles entourent le pistile, dont l'embryon est arrondi : le style est gresle, recourbé, de la longueur des pétales ; & le stygmate qui le termine, est pointu. Le fruit est charnu, en forme

de Poire, plus gros qu'un œuf d'Oye, ou du moins égal, couvert d'une écorce mince, très-lisse & luisante, tantôt pourpre, tantôt jaune, & tantôt coloré de l'un & de l'autre: sa substance intérieure est blanche, ayant beaucoup de suc, douce, mais un peu acerbe. Ce fruit tient à un pédicule un peu plus long d'un pouce, & porte à son sommet un noyau en forme d'un rein, long d'environ un pouce & demi, lisse en dehors, & d'un verd obscur & cendré.] L'écorce de ce noyau est épaisse, & comme à deux lames; entre lesquelles est un diploé de même que dans les os du crâne; lequel contient un suc, ou une huile très-caustique, & d'un jaune foncé. L'amande que contient ce noyau, a aussi la figure d'un rein; elle est blanche, couverte d'une peau mince & blanchâtre: elle a un goût qui approche beaucoup de celui de la Pistache. Ce fruit a une odeur forte; & il est si acerbe, que s'il n'étoit adouci par l'abondance du suc qui en sort quand on le mâche, à peine pourroit-on le manger.

Cet arbre étant coupé, ou même sans l'être, répand beaucoup de gomme rousâtre, transparente & solide; laquelle étant imbibée d'eau se fond comme la Gomme

Arabique, & tient lieu de la meilleure Glu.

On exprime un suc des fruits, lequel ayant bien fermenté, devient vineux & capable d'ennyvrer. Il excite très-bien les urines. On en retire un esprit ardent fort vif. Celui qui est vieux, enyvre plutôt que le nouveau; & on en fait un excellent Vinaigre. Les Indiens recherchent avec plus d'avidité les amandes que les fruits. Non-seulement elles fournissent une agréable nourriture; mais on les recommende encore pour porter à l'amour. Le suc mielleux qui est contenu entre les deux écorces, teint le linge d'une couleur de fer, qu'il est très-difficile de faire en aller. Les habitans en tirent beaucoup d'huile, qui est en usage pour peindre le linge d'une couleur noirâtre qui ne s'efface point. Si l'on se sert de cette même huile pour peindre le bois, il ne se corrompt point. On dit encore, qu'il n'y a rien de plus excellent que ce suc appliqué extérieurement pour le feu volage, la dartre, la galle, & pour faire mourir les petits vers, & pour d'autres maladies. En effet beaucoup de femmes ont coutume d'emporter par le moyen de ce suc, les taches jaunes du visage; car il corrode & éxulcére la peau

qui est gâtée par ces taches, & il en vient une nouvelle bien colorée. Mais il faut observer que l'application de ce suc est pernicieuse dans le tems des régles; car j'ai observé qu'il s'élevoit alors des éréfypeles sur tout le visage. Les femmes & les filles doivent donc s'en abstenir dans le tems de leurs régles. Les habitans du Bresil comptoient autrefois leur âge par le moyen de ces noyaux; ils en serroient un tous les ans.

ARTICLE XVIII.

De la Noix appellée Ben.

LA Noix appellée Ben, NUX BEN, BALANUS MYREPSICA, & GLANS UNGUENTARIA, *Off.* Βάλανος Μυρεψικὴ, *Dioſc.* Μυροβάλανος, & Βάλανος αἰγυπτία, *Græc. nonnull.* MYROBALANUM, & GLANS ÆGYPTIA, *Plin.* BEN, *Arab.* est une petite noix de la grosseur d'une Aveline, de figure tantôt oblongue, tantôt arrondie, triangulaire, couverte d'une coque blanchâtre, médiocrement épaisse, fragile, contenant une amande assez grosse, couverte d'une pellicule fongueuse, blanche, de la consistence d'une Aveline ou d'une Amande grasse, & amére. On estime celle qui est récente,

pleine, blanche, & qui se sépare aisément de sa coque. On nous l'apporte d'Egypte.

Les anciens Grecs connoissoient le Ben, quoique Théophraste prononce que ce fruit est inutile, & que les Parfumeurs se servent de la coque de ce fruit, parceque son odeur est agréable. Ce que Pline assure aussi après Théophraste. „ Les „ Parfumeurs, dit-il, pressent seulement „ les écorces; les Médecins pilent les „ amandes, en y versant peu-à-peu de „ l'eau chaude. " Ces paroles feroient naître des doutes sur leur fruit appellé *Balanus Myrepsica*, si Dioscoride n'avoit dit qu'en pilant & en pressant la partie intérieure, ou l'amande, comme l'on fait les amandes amères, il en sort une liqueur dont on se sert à la place d'huile pour les onguens précieux. Et en effet l'écorce est séche, sans suc, & sans odeur; il n'y a que l'amande qui soit grasse, qui rende une huile limpide, sans odeur, & qui ne devient jamais rance, quelque tems qu'on la garde: c'estpourquoi les Parfumeurs la recherchent encore beaucoup à présent, pour recevoir les odeurs des fleurs & les conserver, comme nous le dirons ci-après.

Mésué établit deux espéces de cette Noix; la grande, & la petite. La petite

est celle dont il s'agit ici ; mais la grande est le fruit d'un arbre qui s'appelle MOURINGOU, *H. Malab.*

Nous n'avons aucune description entiére de l'arbre qui porte ce fruit. Belon qui l'a vu auprès d'une montagne d'Arabie appellée *Pharagou*, dans le chemin du Caire au Mont Sinaï, dit qu'il ressemble au Bouleau par sa grandeur, ses rameaux, & par son tronc qui est blanc. Aldinus décrit cet arbre encore tout jeune, tel qu'il étoit né dans le Jardin de Farnése ; mais il n'en décrit pas la fleur ni les fruits. Jean Bauhin apporte la description des fruits, mais non des fleurs.

Ainsi l'arbre appellé GLANS UNGUENTARIA, *C. B. P.* BALANUS MYREPSICA, *H. Farnes.* 72. a deux sortes de feuilles, pour parler comme Aldinus ; l'une simple, & l'autre branchue. La feuille branchue, considerée depuis l'endroit par où elle tient à la tige, est composée d'une côte molle, pliante, cylindrique, très-greste, semblable au petit Jonc, ou à un rameau de Genêt, mais une fois plus menue ; longue de plus d'une coudée, & plus greste & pointue à son extrémité. De cette côte sortent des queues, ou de menues côtes d'une palme & plus de longueur, fort écartées les unes des au-

tres, mais toujours rangées deux à deux, garnies chacune de quatre ou de cinq conjugaisons de feuilles, qui se terminent aussi en une pointe fort menue. Le tout ensemble forme la feuille branchue; mais ces rameaux de feuilles portent plusieurs petites feuilles, à leurs nœuds, toujours posées deux à deux, de figure & de grandeur différentes; car les premiéres sont à pointe mousse, comme les feuilles du Tourne-sol: celles qui sont au milieu, sont plus pointues, & semblables à celles du Myrthe; & celles qui sont à l'extrémité, sont plus petites & plus étroites, & approchent de celles de la Renouée. Elles tombent toutes en Hyver: car, quoique ces petites feuilles tombent d'abord d'elles-même, néanmoins toute la feuille branchue tombe ensuite; & c'est pourquoi Aldinus lui a donné le nom de *feuille*. Car si c'étoit une branche, dit-il, elle ne tomberoit pas. La racine de cette plante est épaisse, semblable en quelque façon à celle de Navet, noire en dehors, & peu branchue. Le fruit, selon Bauhin, est une gousse longue d'une palme, composée de deux cosses, cylindrique, gresle, partagée intérieurement en deux loges, renflée depuis son pédicule jusqu'à son milieu, contenant une noisette dans cha-

que loge. Cette gousse est pointue, ou en forme de stilet, courbée en maniére de bec à son extrémité, rousâtre en dedans, brune ou cendrée en dehors, canelée & ridée dans toute sa longueur, coriace, fléxible, de la nature des écorces, insipide, un peu astringente & sans suc. Chaque loge contient une noisette, de médiocre grosseur, triangulaire; laquelle renferme sous une coque & sous une pellicule blanche & fongueuse, une amande triangulaire, grasse, blanchâtre, un peu âcre, amére, huileuse, & qui cause des envies de vomir.

Dans l'analyse chymique, de ℔v. de Noix de Ben avec la coque, en séparant l'une de l'autre, il s'est trouvé ℔ij. de coque, & ℔iij. d'amandes : étant légerement pilées & distillées au B. V. elles ont donné ℥v. ʒiijß. de flegme insipide & sans odeur, dans lequel cependant étoit caché très-peu de sel urineux; puisque ce flegme a rendu trouble la solution du Sublimé corrosif. La matiére qui est restée au fond de la cucurbite, pesoit ℥xlj. ʒvij. laquelle étant distillée dans la cornue, a donné ℥ij. ʒij. d'une liqueur limpide, jaunâtre, d'une odeur empyreumatique, d'un goût un peu acide, âcre, comme de Poivre, brûlant la bouche &

le gosier ; laquelle liqueur a donné des marques d'un alkali urineux & d'un acide, puisqu'elle a rendu laiteuse & trouble la solution du Sublimé corrosif, & qu'elle a donné la couleur rouge à la teinture bleue de Tourne-sol. Il est encore sorti ℥iij. ʒvj. gr. liv. d'une liqueur rousâtre, empyreumatique, acide & salée, qui a donné des signes d'un acide plus puissant, & d'un sel urineux plus violent, en coagulant & en précipitant la solution du Sublimé corrosif, en faisant effervescence avec l'Esprit de sel, & en changeant la teinture bleue de Tourne-sol en un rouge foncé : cette même matière a encore fourni ℥xxij. ʒv. gr. xlviij. d'une huile épaisse, & presque semblable à la graisse de Porc.

La masse noire qui est restée, pesoit ℥x. ʒiij. laquelle étant calcinée en blancheur pendant 15. heures, a laissé ℥j. ʒij. gr. xlviij. de cendres, desquelles on a retiré par la lixiviation vj. gr. de sel salé. La perte des parties dans la distillation au bain de vapeur a été de ʒvß. dans la distillation à la cornue, de ℥ij. ʒv. gr. xlij. & dans la calcination, de ℥ix. gr. xxiv.

De ℔viij. ʒv. d'amandes de Noix de Ben, séparées de leurs coques, pilées &

exprimées fortement, on a retiré ℥xxx. ʒiv. d'huile jaunâtre, limpide, presque sans odeur, & insipide.

Douze onces & quatre dragmes de cette huile distillée à la cornue, en augmentant le feu par degrés, ont donné d'abord ℥viij. ʒv. gr. lx. d'une huile jaunâtre, en partie limpide & fluide, en partie coagulée & un peu trouble, d'une odeur subtile, d'un goût douceâtre avec une certaine acrimonie qui piquoit légerement la langue; laquelle huile n'a pas troublé la solution du Sublimé corrosif, mais qui a changé la teinture bleue de Tourne-sol en couleur de pourpre. Ces douze onces & quatre gros d'huile ont encore donné ensuite ℥ij. ʒiijß. d'une huile fluide, de couleur brune, de même odeur que la précédente, de peu de goût, un peu amer, & âcre; laquelle a rendu la teinture de Tourne-sol d'un rouge foncé. La masse noire, ferme & solide, qui est restée dans la cornue, pesoit ʒij. Sa couleur étoit panachée, & changeante comme celle du col d'un pigeon.

La masse qui est restée après avoir pressé les amandes, & en avoir tiré l'huile, étant mise à la distillation au poids de ℔iv. a donné à un feu doux ℥vj. ʒiv.

gr. vj. de flegme limpide, d'une odeur ſubtile, & qui approchoit de celle de l'Ail; d'un goût de Poivre, ſans acide manifeſte; lequel flegme a rendu trouble la ſolution du Sublimé corroſif, & a donné la couleur de feu à la teinture bleue de Tourne-ſol. Enſuite à un feu un peu plus fort elle a donné ℥iij. ʒv. gr. vj. de liqueur empyreumatique, d'un goût âcre, piquant, un peu acide, & ſalé; laquelle a précipité la ſolution du Sublimé corroſif, & a rendu fort rouge la teinture de Tourne-ſol. Après cela le feu étant plus violent, il eſt ſorti ℥vij. ʒvj. gr. xij. d'eſprit urineux, jaunâtre, rempli de beaucoup de ſel volatil; de-plus ʒj. gr. viij. de ſel volatil concret, & qui formoit des cryſtaux longs, brillans & tranſparens; & ℥xix. ʒv. gr. iv. d'une huile épaiſſe comme du Syrop.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥xv. ʒiijß. laquelle étant calcinée pendant treize heures juſqu'à blancheur, a laiſſé ℥j. ʒivß. de cendres blanches; deſquelles on a tiré xlvij. gr. de ſel purement ſalé, mais encore rempli de quelques parties de terre. La quantité de parties perdues dans la diſtillation a été de ℥x. ʒvij. & dans la calcination ℥xiij. ʒvij.

On voit par-là clairement que la Noix de Ben contient non-seulement beaucoup d'huile épaisse, mais encore une certaine huile essentielle, âcre & brûlante, en petite quantité à la vérité, unie à un sel ammoniacal. C'est de cette huile subtile & âcre, que dépend la vertu que l'on attribue à ces Noix d'exciter le vomissement & de purger: mais leur opération est longue à cause de l'huile épaisse, dont le soufre subtil & le sel urineux sont envelopés.

Les Grecs & les Arabes ont attribué à la Noix de Ben, ou à ce qu'il appelloient GLANS UNGUENTARIA, beaucoup de vertus; savoir, de purger par haut & par bas étant prise intérieurement, de tirer la bile & la pituite épaisse & visqueuse, de résoudre les obstructions des viscéres, de diminuer la rate enflée, de remédier aux maladies froides des nerfs, de résoudre les écrouelles & les nœuds, de guérir la gratelle, la lépre, les rousseurs, & les autres vices de la peau.

Mais cette Noix est contraire à l'estomac: elle trouble les viscéres; elle purge avec peine & lentement, & elle excite une sueur froide. Avicenne même y découvre quelque chose de caustique. C'est pour ces raisons que l'usage en est aboli

parmi nous. On ne se sert qu'extérieurement de son huile tirée par expression, appellée *Oleum Balaninum*, & par quelques-uns *Oleum Glandicum*, pour corriger les vices de la peau.

Les Parfumeurs vantent l'huile de Ben sur toutes les autres, non pas qu'elle soit recommendable par l'excellence de son odeur, mais parcequ'elle est très-propre pour tirer l'odeur des fleurs odorantes ; puisqu'à peine se rancit-elle jamais, & qu'étant sans odeur, elle ne gâte point les odeurs des fleurs.

Voici la maniére de tirer les odeurs des fleurs par le moyen de cette huile. On prend un vaisseau de verre ou de terre, large au haut & plus étroit au bas: on y met plusieurs espéces de petits tamis faits de crins de Cheval, & avec un cercle de bois. On les place à quelque distance les uns des autres: sur ces tamis on arrange des fleurs par lits, & du coton cardé bien menu, imbibé d'huile de Ben: on les laisse pendant quatre heures. Ensuite on jette ces fleurs, & on en met d'autres avec le même coton; ce que l'on répete plusieurs fois, jusqu'à ce que l'huile soit suffisamment impregnée de l'odeur des fleurs: alors on exprime l'huile du coton ; elle est pénétrante & odorante.

On prépare avec l'huile de Ben & la cire un Onguent ou un Cérat pour servir de baſe à tous les Baumes, auſquels on joint des huiles diſtillées odorantes ſelon ſon gré.

[Il y a une autre eſpéce de Noix de Ben, qui s'appelle Mouringou ; *H. Malab. tom. 6. p. 19. tab. 11.* Moringa Zeylanica, foliorum pinnis pinnatis, flore majore, fructu anguloſo, *Burm. Theſ. Zeyl. p. 162. tab. 75.* Balanus Myrepsica, ſiliquâ triangulari, ſemine minore alata, *Breyn. Prodr. 2. p. 22.* Nux Ben Zeylanica, ſiliquâ triangulâ, ſeminibus alatis; Moringeros, *Luſitanis*, & Katumarungha Zeylonenſium, *H. L. B. app. p. 692.*

C'eſt un arbre haut d'environ vingt-cinq piés, & gros d'environ cinq piés. Son écorce eſt blanchâtre en dedans, noirâtre en dehors, d'une odeur & d'une ſaveur fort ſemblable à celle du Creſſon ou du Raifort ſauvage. Ses rameaux ſont d'un bois blanchâtre, couverts d'une écorce verte. L'écorce de la racine eſt jaunâtre ; elle a la même ſaveur que celle du tronc : les feuilles ſont aîlées, terminées par une feuille impaire ; de maniére que leur côte commune qui eſt longue d'environ une coudée, porte de chaque

côté trois côtes plus petites, garnies de petites feuilles comme l'eſt l'extrémité de la côte commune.

Ces petites feuilles ſont longues, obtuſes, minces, molles, & tendres : chacune eſt partagée par une côte ſaillante, d'où ſortent quelques nervures qui ſe répandent ſur les côtes : elles ont l'odeur des Féves. Les fleurs ſont en grapes éparſes au haut des tiges. Le calyce eſt compoſé de cinq feuilles, oblongues, obtuſes, égales, colorées, & qui tombent. Les feuilles de la fleur ſont auſſi au nombre de cinq, de la grandeur & de la figure des feuilles du calyce ; elles ſont plus écartées vers le bas : c'eſt pourquoi des Auteurs regardent la fleur comme compoſée de dix feuilles, au milieu deſquelles ſont dix étamines, dont les cinq inférieures ſont plus longues, réfléchies vers le haut. Il n'y a qu'un piſtile poſé ſur un long embryon. Lorſque les fleurs ſont tombées, il leur ſuccéde des fruits, ou des gouſſes cylindriques, longues d'une coudée & demie, triangulaires, canelées, à trois panneaux, dont l'écorce eſt d'une couleur herbacée, & la ſubſtance intérieure eſt blanchâtre & fongueuſe : elles contiennent des graines en grand nombre, ſelon la longueur de

la gousse ; triangulaires, garnies d'une membrane aîlée, couvertes d'une peau cartilagineuse qui renferme une amande blanchâtre.

Cet arbre croît dans les sables du Malabar, de Ceylan, & dans d'autres pays des Indes. Il fleurit au mois de Juin, de Juillet & d'Août. On en recueille les fruits tantôt au commencement de l'année, tantôt à la fin, tantôt dans l'un & l'autre tems. On le cultive dans les jardins & les maisons de campagne, à cause de ses fruits que l'on envoie vendre, comme les Féves, de tout côté.

Les Indiens préparent des Pilules antispasmodiques avec les feuilles, l'écorce de la racine & les fruits. On mêle le suc de la feuille avec du Poivre, que l'on met dans les yeux, contre le vertige : si on ajoute du Gingembre à ce mélange, il guérit les fiévres. L'écorce pilée avec l'eau de Ris, guérit l'œdéme ; & en y ajoutant du Cumin, le mal de dent & l'enflure des joues.

Si l'on boit le suc pur de l'écorce du Mouringou avec de l'eau & de l'Ail, il adoucit les élancemens des membres, qui viennent de froid. Le suc de la racine pilée avec de l'Ail & du Poivre est d'un grand secours dans les spasmes, si on en

frote les temples. Si l'on applique les feuilles chaudes sur les tumeurs des testicules même véroliques, elles les dissipent: elles sont propres pour les ulcéres.

Le suc de ces mêmes feuilles fait mourir & chasse les vers qui viennent dans les ulcéres phagédeniques: cuit avec le beurre, il guérit la dartre, les petits ulcéres, & les autres maladies de la peau. Le suc verd de l'arbre est d'un grand secours dans toutes les douleurs de la tête & des membres, qui tirent leur origine de la vérole, *H. Malab.*]

ARTICLE XIX.

Du Cacao.

LE Cacao, CACAO, *Off.* CACAO AMERICÆ, seu AVELLANA MEXICANA, *J. B.* t. 1. 291. AMYGDALIS SIMILIS GUATIMALENSIS, *C. B. P.* 442. CACAHUATL, vulgò CACAO, *Pison. M. arom.* Ce sont des amandes assez semblables aux Pistaches, plus grandes cependant, de la grosseur d'une Olive, oblongues, arrondies, couvertes d'une pellicule dure, fragile, noirâtre; au dessous de laquelle est une substance ferme,

denſe, ſeche, un peu graſſe, fauve en dehors, & un peu rougeâtre : intérieurement elle eſt de couleur de Chataigne, ou brune, diviſée en pluſieurs particules inégales, étroitement unies entr'elles ; d'un goût un peu amer, & légerement acerbe, qui cependant n'eſt pas déſagréable.

On doit choiſir le Cacao qui eſt récent, entier, gras, bien conſervé, & qui a de la ſaveur. On doit au contraire rejetter celui qui eſt moiſi, carié, ou qui eſt corrompu & vicié, de quelque maniére que ce ſoit.

Ce fruit qui croît dans le nouveau monde, étoit entiérement inconnu aux anciens. Les habitans du Méxique & les autres nations d'Amérique en faiſoient non-ſeulement une boiſſon qui étoit très-uſitée par toute l'Amérique, & qu'ils appelloient *Chocolatl*, & que nous appellons encore Chocolat ; mais encore ils s'en ſervoient en place d'argent, & comme d'une eſpéce de monnoie pour laquelle on faiſoit échange des marchandiſes : c'eſt pourquoi quelques-uns ont appellé ces amandes, *pécuniaires*.

Il y en a pluſieurs eſpéces. Hernandez en rapporte quatre, qui ne différent preſque que par la groſſeur. Nous en trouvons auſſi quatre ſortes dans les Bouti-

ques, qui différent entr'elles par le pays d'où elles viennent, par leur grosseur & leur nature; savoir, *le gros* & *le petit* Cacao que l'on apporte de Nicaragua, & que l'on nomme communément *le gros* & *le petit Caraque*, dont le goût est plus agréable, quoiqu'ils soient plus secs; *le gros* & *le petit Cacao des Isles*, qui est plus huileux & plus gras, d'un goût moins agréable, & que l'on nous apporte des Isles Antilles de la domination de la France. Le gros Caraque passe pour le meilleur, & le petit Cacao des Isles pour le moins bon.

Les arbres qui portent ces amandes, différent seulement par leur grandeur, ou par la longueur & l'épaisseur des feuilles & des fruits. Voici comment le R. P. Plumier décrit cette espéce d'arbre *dans sa Botanique d'Amérique.*

Le Cacao de Clusius, *exot.* 55. est un arbre qui n'est pas bien grand, mais fort beau à voir, surtout lorsqu'il est chargé de fruits. Son tronc est droit, le plus souvent gros comme la jambe ou même comme la cuisse d'un homme, haut de quatre ou cinq piés tout au plus. Son écorce est brune, gersée transversalement & raboteuse. Cet arbre se partage en des rameaux de la grosseur du bras, lesquels

ſe diviſent en des rameaux de plus petits en plus petits. Les feuilles ſont alternes, membraneuſes, liſſes, pendantes, terminées en pointe, de neuf ou dix pouces dans leur longueur, & de quatre dans leur plus grande largeur, & enfin très-ſemblables aux feuilles du Citronier : elles ſont garnies d'une côte & de pluſieurs petites nervures obliques, ſaillantes & portées par une queue longue d'un pouce, & renflée de deux côtés ; elles ſont d'un verd clair en deſſous, & d'un verd foncé en deſſus. Les fleurs ſont en grand nombre ſur les rameaux, & même ſur le tronc ; leur pédicule eſt greſle, un peu velu, & long d'un demi pouce ou d'un pouce ; ces fleurs avant que de s'épanouir, ont la forme d'un bouton pâle, à cinq angles, & long d'environ trois lignes : elles ſont compoſées de cinq petits pétales diſpoſés en roſe, d'un jaune pâle, preſque de la figure d'un cœur, & à peine larges d'une ligne. La baſe de chaque pétale eſt courbée extérieurement, creuſée à ſa naiſſance en forme d'une petite coquille, & marquée de petites pointes d'un rouge brun. Le calyce eſt compoſé de cinq petites feuilles étroites, pointues, pâles en dehors, & rougeâtres en dedans ; duquel s'éleve un piſtile entouré

touré d'une sorte de tuyau, découpé en plusieurs laniéres, & accompagné de petites étamines réflechies, pâles, garnies de sommets de la même couleur. Plusieurs de ces pistiles avortent & tombent: ceux qui restent, se changent en un fruit de la forme d'un Concombre, long d'un demi-pié, & même un peu plus, épais d'environ trois ou quatre pouces, relevé par neuf ou dix côtes saillantes comme nos Concombres ou nos Melons: il est parsemé de verrues, & il se termine en pointe, verd-blanchâtre d'abord, jaunâtre lorsqu'il commence à meurir, & de couleur d'écarlate foncée lorsqu'il est entiérement mûr, parsemé cependant de petits points jaunâtres; il est attaché à un pédicule gros comme une plume d'Oye, & long d'un pouce. Etant coupé transversalement, on y remarque deux écorces, dont la premiére ou l'extérieure est épaisse & jaunâtre; & l'intérieure est blanchâtre, plus mince & plus tendre. Ce fruit contient environ trente graines charnues, un peu plus grosses qu'une Olive, & qui ont à peu près la figure d'une moitié de cœur. Elles sont luisantes, unies, d'un violet très-clair; & elles se partagent en plusieurs lobules lorsqu'on les presse entre les doigts: chacune de ces graines est

couverte d'une substance mince, ou plutôt d'ue pulpe blanche, succulente, & douceâtre, & d'une petite peau membraneuse & rousse; elles sont astringentes, & un peu amères.

Cet arbre fleurit deux ou trois fois l'année; il se plaît surtout dans les forêts, & à l'ombre. On le cultive presque dans toutes les Isles Antilles, à cause de son revenû qui est très-grand.

Dans l'analyse chymique, de ℔ij. de Cacao crud & pilé, dont on avoit rejetté la coque, distillé dans la cornue, il est sorti environ ℥vj. de différentes liqueurs qui contenoient l'un & l'autre sel, l'acide & l'âcre: ensuite ℥xiv. d'une huile d'abord transparente, tandis qu'elle étoit chaude; qui a acquis la consistence de beurre en se réfroidissant, & qui est devenue rousâtre, d'un goût âcre piquant, & d'une odeur subtile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥x. laquelle étant bien calcinée, a donné ʒiv. de sel fixe salé. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij.

Ces amandes ne donnent pas seulement beaucoup d'huile dans la distillation, mais encore par l'expression & la coction.

Une livre de Cacao pilé, échaufé &

mis ensuite sous le pressoir, a donné par la seule expression deux onces d'huile : en faisant bouillir le marc dans de l'eau, on a encore retiré ℥iij. ʒijß. d'une huile épaisse ; de sorte que le total de l'huile que l'on a tiré de cette livre de Cacao, se monte à ℥v. ʒijß.

Enfin une livre de Cacao bien pilé sur une pierre chaude, délayée dans ℔iij. d'eau bouillante, & épaissie comme de la bouillie, donne beaucoup d'huile qui surnage au dessus de cette bouillie épaisse, dont on la sépare peu-à-peu, jusqu'à ce qu'il n'en paroisse plus. Cette huile s'épaissit comme du suif, & elle pese ℥ix. ʒß. Elle a l'odeur du Cacao ; elle est fort compacte, dure comme du suif, & blanche.

On voit par-là que le Cacao contient beaucoup d'huile épaisse, ou de graisse unie avec beaucoup de terre, & une portion médiocre de sels, soit acides, soit âcres ; d'où il résulte un composé gommeux-huileux, gras & épais, d'où dépend la vertu de cette amande.

En effet, le Cacao fournit une nourriture grossiére, si on le mange crud : il épaissit le sang & les humeurs ; de plus, comme il contient beaucoup de graisse épaisse, il charge l'estomac, & produit

des obstructions, si on en prend trop : c'est pourquoi les habitans du Méxique le rotissent légerement, & le mêlent avec des aromates ; d'où naît cette composition qui s'appelle *Choçolat* & *Succolada*, qui est différente parmi les différentes nations.

En effet, les Méxicains mêloient avec le Cacao roti de la farine de Mays, de la Vanille, ou *Arachus aromaticus*, de l'Extrait de Rocou, ou *Orleana*, du Poivre de Guinée, du Poivre de la Jamaïque, & d'autres choses semblables. Nous avons aussi parmi nous différentes maniéres de préparer le Chocolat, dont celle qui suit m'a paru la meilleure.

℞. Gros Caraque,	℔xij.
Gros Cacao des Isles,	℔v.
Sucre blanc,	℔x.
Gousses de Vanille,	n°. xxviij.
Ambre gris,	ʒj.
Canelle,	ʒvj.

Après avoir ôté la peau du Cacao, & l'avoir torréfié comme il convient, on le broye avec un cylindre de fer poli sur une grande pierre dure, polie, un peu creuse, & échaufée modérément par un feux doux : on recommence cette trituration trois ou quatre fois, jusqu'à ce que la matiére soit très-fine. Ensuite

on y mêle le Sucre en poudre fine, & on les broye encore deux fois enſemble. Enfin on y mêle la Vanille, la Canelle & l'Ambre gris, & un peu de Sucre que l'on a réſervé, après les avoir réduits ſéparément en une poudre très-fine. On broye de nouveau tout ce mélange ſur la pierre pour la derniére fois, & on le remue ſuffiſamment. Enſuite on réduit cette maſſe en pains ou en rotules, & on les fait ſécher. Cette préparation peut ſe conſerver pendant un aſſez long tems, & même plus de quinze & vingt ans; & on dit qu'elle fait une boiſſon d'autant meilleure, qu'elle a été conſervée plus long-tems.

On emploie deux eſpéces de Cacao dans cette compoſition; parceque celle qui ſeroit faite avec le ſeul Caraque, paroît trop ſéche; avec le ſeul Cacao des Iſles elle ſeroit trop graſſe & trop huileuſe, & par le mélange de l'un & de l'autre elle eſt mieux temperée.

On prépare avec cette compoſition une boiſſon fort agréable, en faiſant diſſoudre & bouillir légerement après la diſſolution environ ℥j. de cette maſſe dans ℥vj. d'eau ou de lait: enſuite on la laiſſe digerer ſur la cendre chaude pendant un quart-d'heure, & enfin on l'agite fortement avec un

instrument de bois convenable, appellé *Mouſſoir*, juſqu'à ce qu'elle ſe change en écume; alors on verſe dans des taſſes cette liqueur écumeuſe, & on la prend toute chaude.

Cette boiſſon nourrit très-bien; elle fortifie l'eſtomac, recrée les eſprits, ranime les forces, & paſſe pour un remède qui excite à l'amour.

Il faut cependant obſerver premiérement, que le Cacao crud & ſeul fournit beaucoup de nourriture & un ſuc groſſier; & que par conſéquent il rafraîchit, comme l'on dit, ou qu'il épaiſſit le ſang & les humeurs, & qu'il en diminue le mouvement. Mais il arrive tout le contraire ſi on le torréfie trop fortement: car alors ſon huile atténuée par le feu, à la maniéres des huiles empyreumatiques, réſout puiſſamment les humeurs du corps, & elle en augmente le mouvement; d'où il arrive que la boiſſon que l'on en fait, produit un effet contraire. Ainſi moins le Cacao eſt roti, plus il nourrit, & épaiſſit les humeurs; & au contraire plus on le brûle, plus il excite le bouillement des liqueurs du corps.

Il faut obſerver ſecondement, que non-ſeulement cet aliment groſſier eſt atténué par la torréfaction, mais qu'il

est encore temperé assez à propos par les aromates ; savoir, la Vanille, la Canelle & l'Ambre. Mais il n'en faut qu'une très-petite dose ; car si on en mettoit trop, le Chocolat exciteroit une trop grande chaleur dans les viscéres.

On recommende la boisson du Chocolat, surtout celle qui est faite avec le lait, à ceux qui sont attaqués de phthisie ou de consomption : & effectivement il fournit un suc nourricier, gras, doux, & qui peut émousser l'acrimonie des humeurs, pourvû que, comme nous venons de le dire, le Cacao soit torréfié à propos, & qu'il y ait une très-petite dose d'aromates.

Les hypochondriaques, & ceux qui ont les viscéres chauds, doivent s'en abstenir. Car le Cacao leur est nuisible, de même que toutes les choses butireuses & huileuses. La graisse du Cacao, quoique grossiére, se divise dans leurs viscéres ; elle s'y éxalte & s'y enflâme.

La graisse tirée du Cacao est recommendée par quelques-uns pour faire la base des Pommades cosmétiques, & elle passe pour être très-utile pour les crevasses des lévres & des mammelles, & pour les hémorrhoïdes.

Article XX.

Des Piſtaches.

Les Piſtaches, Pistacia, Pistaceæ, & Nuces Pistaciæ, *Off.* Πιστάκια, *Dioſc.* Pustech & Festuch, *Arab.* Fistici, *Quorumd.* ſont des fruits ou des petites noix, de la groſſeur & de la figure des Avelines, oblongues, anguleuſes, plus élevées d'un côté, plus applaties de l'autre, pointues, marquées d'une côte. Elles ont deux écorces ; l'extérieure eſt membraneuſe, aride, mince, fragile, d'abord de couleur verte, enſuite rouſſe ; l'intérieure eſt ligneuſe, pliante, caſſante, légere, blanche : elles contiennent une amande d'un verd-pâle, graſſe, huileuſe, un peu amere, douce cependant, & agréable au goût, couverte d'une pellicule rouge.

On doit choiſir celles qui ſont récentes, pleines, bien mûres, & qui ne ſont pas rances.

M. Herman fait mention de deux ſortes de Piſtaches ; ſavoir, les grandes & les petites. On nous apporte communément les grandes ; les petites ſont moins connues : elles ont beaucoup plus de goût

que les grandes : on les apporte de Perſe.

Le Piſtachier s'appelle TEREBINTHUS INDICA, *Theophr.* PISTACIA Dioſcor. *Adverſar. Lob.* 413. PISTACIA, *J. B.* 1. 275. PISTACIA PEREGRINA, fructu racemoſo, ſive Terebinthus Indica, Theophr. *C. B. P.* 401. Son tronc eſt épais ; ſes branches ſont étendues, couvertes d'une écorce cendrée ; elles donnent naiſſance à des feuilles qui ſont rangées ſur de longues côtes, & diſpoſées par paires, de maniére cependant qu'elles ne ſe trouvent pas placées éxactement vis-à-vis les unes des autres. L'extrémité de ces côtes eſt terminée par une ſeule feuille : elles ſont tantôt arrondies, tantôt terminées en pointe, garnies de nervures, ſemblables aux feuilles du Terébinthe, mais plus grandes.

[Il y a des Piſtachiers qui portent des fleurs mâles ; d'autres, des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont ramaſſées en une eſpéce de chaton peu ſerré, & en maniére de grapes ; chaque fleur eſt garnie d'une petite écaille. Ces fleurs ſont ſans pétales : elles ont un calyce propre, partagé en cinq parties, très-petit ; & cinq étamines très-petites, qui portent chacune un long ſommet, droit, ovalaire, & à quatre angles. Les fleurs femelles

n'ont point de pétales : leur calyce est très-petit, partagé en trois parties, & soutient un gros embryon ovalaire, chargé de trois styles recourbés, dont les stigmates sont un peu gros & velus. L'embryon se change en une baye ovalaire, qui a peu de suc ; dans laquelle est contenue une amande lisse & aussi ovalaire.]

Cet arbre croît dans la Perse, l'Arabie, la Syrie, & dans les Indes. On le cultive aussi dans l'Italie, la Sicile & dans les provinces méridionales de la France.

[Le Pistachier mâle est distingué du Pistachier femelle, par ses feuilles qui sont plus petites, un peu plus longues, émoussées, & souvent partagées en trois lobes, d'un verd foncé ; au lieu que dans le Pistachier femelle les feuilles sont plus grandes, plus fermes, plus arrondies, & partagées le plus souvent en cinq lobes.

Comme les Pistachiers mâles naissent souvent dans des lieux éloignés des Pistachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les Palmiers ; ce qui se fait ainsi dans la Sicile. Les payſans cueillent les chatons des fleurs du Pistachier mâle, lorsqu'ils sont sur le point de s'ouvrir : ils les mettent dans un vaisseau environné de terre mouillée : ils attachent ce vaisseau à une branche du Pistachier femel-

le, jusqu'à ce que ces fleurs soient séches; afin que la fine poussiére qui donne la fécondité, soit dispersée dessus tout le Pistachier femelle par le moyen du vent, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles.

D'autres cueillent les fleurs mâles, & les renferment dans un petit sac pour les faire sécher, & ils en répandent la poussiére sur les fleurs du Pistachier femelle, à mesure qu'elles s'épanouissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent; de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur poussiére féconde, & que les fruits du Pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation.

Si les Pistachiers mâles & femelles ne sont pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci.]

Les Pistaches contiennent beaucoup d'huile douce, qu'elles répandent quand on les pile & qu'on les presse fortement. C'est de cette huile mêlée avec une terre légere, que dépendent les vertus des Pistaches.

Les Pistaches sont agréables au goût, & bonnes à l'estomac; & elles fournissent une nourriture assez louable, en assez grande quantité, quoiqu'un peu grossiére. On

les place parmi les médicamens analeptiques, & on a coutume de les mêler parmi les choſes que l'on ſert au deſſert qui ſont fortifiantes & reſtaurantes; puiſqu'elles ſervent beaucoup pour rétablir promtement les convaleſcens qui ſont maigres. On dit que par leur légere amertume elles affermiſſent l'eſtomac, le foie & les viſcéres, & que par conſéquent elles en guériſſent les obſtructions. Elles augmentent le lait & la liqueur ſéminale, comme les autres alimens qui fourniſſent beaucoup de ſuc nourricier & groſſier: elles ſont utiles aux phthiſiques, à ceux qui touſſent, & aux néphrétiques, en adouciſſant l'acrimonie des humeurs.

On les preſcrit dans des émulſions, ou ſeules, ou avec des Pignons & des Amandes, au nombre de dix ou douze pour une livre d'émulſion.

℞. Piſtaches, Pignons doux, ana ℥ß.
Amandes douces, n°. xij.
Pilez-les dans de la crême de Ris.
Exprimez, & faites épaiſſir à un feu doux, avec un peu de Sucre & de Canelle. Donnez à ceux qui ſont attaqués de la conſomption, pour les rétablir.

On emploie les Piſtaches dans les Tablettes ſtomachiques *de Charas*, les Tablet-

tes de courage, & l'Electuaire de Satyrion *du même Auteur.*

ARTICLE XXI.

Des Pignons doux.

LEs Pignons sont nommés PINEI & PINI NUCLEI, PINEOLI, PINI NUCES, *Off.* Πιτύιδες, *Dioſc. & Gal.* Στροβίλοι, & Κοκκάλοι, *Græc. quorumd.* & en François, *Pignons*, *& Pignons doux*, pour les distinguer des *Pignons d'Inde*, qui en sont totalement différens. Ce sont de petites Noix cylindriques, dont la substance est blanche, grasse, douce, revêtue d'une tunique rousâtre, renfermée dans une coquille ligneuse, épaise & dure. Ces petites Noix sont cachées dans les cones ou les fruits du Pin, entre leurs écailles dures & ligneuses.

On doit choisir les Pignons qui sont récents blancs, secs; car en vieillissant ils jaunissent, & deviennent rances & huileux.

L'arbre sur lequel naissent les Pignons, s'appelle PINUS SATIVA, *C. B. P.* 491. PINUS officulis duris, foliis longis, *J. B.* 1. 248. Il est droit, branchu & touffu: son écorce est raboteuse, gersée, & rougeâtre

son bois est ferme, jaunâtre, odorant & résineux. Ses branches sortent du pourtour du tronc, & par intervale, dans le même ordre que dans les autres arbres conifères : elles sont garnies d'un grand nombre de feuilles toujours vertes, sortant ensemble deux à deux de la même gaîne, d'une palme & demie & plus de longueur; très-étroites, creusées en gouttiére du côté qu'elles se touchent, fermes, roides, très-pointues. Les fleurs naissent en grapes au haut des branches, & sont des chatons composés de plusieurs sommets, qui répandent une poussiére très-fine, semblable à de la fleur de Soufre. Les grains de cette petite poussiére paroissent par le moyen du microscope, oblongs, & en forme de croissant. Ces fleurs sont stériles; les fruits naissent sur les mêmes piés qui portent les chatons, & commencent par un embryon qui devient dans la suite une pomme de la grosseur du poing, pyramidale, dure, composée de plusieurs écailles, comme ligneuses, luisantes, & fort serrées. Chaque écaille est large d'environ un pouce, deux fois plus longue; elle donne quelquefois vers sa pointe une résine blanche, odorante; elle s'amincit peu-à-peu vers sa base, & elle est creusée de deux fossettes, dans chacune

desquelles est couchée une coque osseuse, dure, oblongue, ligneuse, presque d'un pouce de longueur, roussâtre, couverte d'une fine poussiére de pourpre foncé. Ces osselets contiennent chacun une amande bonne à manger, blanche, grasse, huileuse, couverte d'une membrane de couleur de Chataigne, d'une saveur douce & agréable : c'est pourquoi plusieurs nations servent ces amandes au dessert. Cet arbre naît de lui-même dans le Languedoc & la Provence ; il ne peut supporter le froid.

Les Pignons sont remplis de beaucoup d'huile subtile, que l'on retire par expression. C'est de cette huile qui est unie avec de la terre, que dépend toute leur vertu.

Les Pignons nourrissent beaucoup, & donnent un suc louable, mais un peu grossier. On ne les cuit pas facilement ; c'est pourquoi on a coutume de les confire dans le Sucre, ou de les mêler avec d'autres Confitures, pour servir au dessert. Ils sont utiles aux phthisiques, & à ceux qui tombent dans la consomption ; car ils nettoient les poumons, & en détergent les ulcéres : ils adoucissent les sels âcres du sang & des humeurs : c'est pour cette raison qu'ils sont utiles à ceux qui sont

attaqués de la néphrétique. Ils secourent dans les ardeurs de l'urine, & lorsqu'elle ne passe que goutte à goutte, & dans les ulcéres de reins & de la vessie. Quelques-uns en ressentent du soulagement, en en mangeant après s'être épuisés par les plaisirs de l'amour : car ils augmentent le lait & la liqueur séminale, comme tous les autres alimens incrassans.

La dose des Pignons est de ʒß. jusqu'à ʒj. On les prescrit le plus souvent dans des émulsions avec les Pistaches, ou les Amandes, ou les quatre grandes Semences froides.

℞. Pignons doux, ʒj.
Pilez-les, en versant peu-à-peu ℔j. de décoction de Ris, ou de décoction pectorale.
Passez, & dissolvez ʒj. de Sucre rosat, ou de Syrop d'Althæa, ou de Syrop résomptif.
F. une émulsion à partager en deux verres, que l'on donnera dans la consomption ou la toux invéterée.

℞. Pignons, ʒj.
Des quatre grandes Semences froides, ana ʒj.
Décoction de Chien-dent, ℔ij.
F. une émulsion, que l'on adoucira avec ʒj. de Syrop d'Althæa.

ARTICLE XXII.

Du Ricin, & du Médicinier.

ON trouve dans les Boutiques plusieurs sortes d'Amandes purgatives sous le nom de *Ricin*, ou de *Pignons d'Inde*, que l'on apporte, soit des Indes, soit de l'Amérique. Il y en a surtout trois ou quatre espéces en usage; savoir, le Ricin ordinaire, les Féves purgatives des Indes occidentales, les Avelines purgatives du Nouveau Monde, & les grains de Tilli.

La premiére Noix purgative s'appelle Graine de Ricin, RICINI VULGARIS NUCLEUS, CATAPUTIA MAJOR, CHERVA MAJOR, & GRANUM REGIUM. *Off.* Κίκι, & Κροτων *Dioſc.* ALCHERVA, *Arab.* C'eſt une graine oblongue, de la figure d'un œuf, convéxe d'un côté, applatie de l'autre, avec un certain chapiteau ou un ombilic placé au ſommet: elle cache ſous une coque mince, fragile, liſſe, couverte de rayes noirâtres & blanchâtres qui font un bel effet, une chair médullaire, ferme, ſemblable à une amande, blanche, partagée en deux,

graſſe, douceâtre, âcre, & qui excite des nauſées. Le fruit eſt triangulaire, à trois loges, un peu hériſſé ; il contient trois graines.

La plante qui porte ces fruits, s'appelle RICINUS VULGARIS, *C. B. P.* 432. RICINUS ſive PALMA CHRISTI, vel KIKI, *Gerard.* NAMBU GUACU, ſive RICINUS AMERICANA, *Piſon.* 180. AVANACOE, ſeu CITAVANACU, *H. Malab.* 2. 57. Sa tige eſt ferme, genouillée, creuſe, haute de trois, quatre coudées, & même davantage, branchue à ſa partie ſupérieure. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Figuier, mais plus grandes, découpées à leur circonférence par des digitations, & dentelées, liſſes, tendres, molles, d'un verd foncé, garnies de nervures, & portées par de longues queues. Les fleurs ſont en grapes, portées ſur une tige particuliére à l'extrémité des branches; arrangées ſur un long épi : elles ſont compoſées de pluſieurs étamines courtes, blanchâtres, qui ſortent d'un calyce partagé en cinq quartiers, de couleur verte blanchâtre : elles ſont ſtériles, car les embryons des fruits naiſſent avec elles; ils ſont arrondis, verds, portant à leur ſommet des crêtes de couleur de Cinnabre : ils ſe changent en des

fruits dont les pédicules sont d'un pouce de longueur. Ces fruits sont triangulaires, noirâtres, garnis d'épines molles; de la grosseur d'une Aveline, composés de trois capsules portées sur un axe; lesquelles contiennent de petites Noix ovalaires, un peu applaties, portant à leur sommet une certaine petite tête ou une espéce de nombril blanchâtre; couvertes d'une peau blanchâtre, très-fine à leur face intérieure: elles sont composées d'une coque mince, panachée de divers traits de couleur cendrée, noire ou brune, & remplies en dedans d'une substance médullaire, blanche, solide, fort semblable à celle de l'Amande, huileuse, & revétue d'une pellicule blanche; d'une saveur douceâtre, âcre, & qui cause des nausées.

Cette plante est commune dans l'Egypte, & dans différens pays des Indes orientales & occidentales.

Ses fruits sont remplis de beaucoup d'huile douce, temperée: mais outre cela ils contiennent une certaine portion d'huile plus tenue, très-âcre, & si caustique qu'elle brûle la gorge: c'est de cette huile que dépend leur vertu purgative.

Si l'on pile & si l'on avale trente grains de Pignons d'Inde, dont on aura été

l'écorce; ils purgent, dit Dioscoride, la bile, la pituite & la sérosité par les selles, & ils excitent le vomissement : mais cette sorte de purgation est fort désagréable & fort laborieuse, par le boule-versement qu'elle cause dans l'estomac. Matthiol soupçonne qu'il s'est glissé une erreur dans le texte de Dioscoride ; & il est persuadé par un certain manuscrit, que Dioscoride n'en prescrit que trois grains, & non pas trente.

Mésué dit qu'il n'en faut donner que cinq, sept ou tout au plus quinze ; & il assure qu'ils sont utiles pour les coliques, la goutte & la sciatique, & salutaires aux hydropiques, dans du bouillon de vieux coq, ou avec du petit lait ou du lait de chévre. Les habitans du Bresil, selon le témoignage de Pison, croient qu'il y a du danger d'en donner plus de sept grains en substance. On les prescrit le plus souvent au poids de x. xv. ou xx. grains & jusqu'à ʒß. ou ʒj. en émulsion dans ℥vj. d'eau commune.

Mais cette graine est très-rarement en usage, puisque c'est un violent purgatif & fort dangereux. On sçait qu'elle cause l'inflammation de la gorge. Oviedo qui a écrit l'histoire des Indes, rapporte que quelques-uns étoient morts pour avoir

pris du Ricin Indien. Pierre Castelli, dans ses *Lettres de Médecine* 252. assure que quelques personnes qui en avoient fait usage, avoient été réduites à l'extrémité; & il raconte qu'un jeune homme vigoureux, âgé de 19. ans, attaqué d'une pésanteur & douleur de tête, en avoit avalé la moitié d'une graine, laquelle avoit causé l'inflammation de l'œsophage & de l'orifice de l'estomac, & que le dégoût, la fiévre & la syncope étoient survenus; de sorte qu'il mourut le neuviéme jour.

Les anciens Médecins tâchoient de corriger sa qualité nuisible, en le faisant rotir & griller: & Guillaume Pison propose la Teinture de graines de Ricin faite avec l'Esprit de vin, comme un reméde moins dangereux. Mais on ne peut se fier à toutes ces corrections.

Ainsi nous ne faisons pas difficulté de conclure avec le savant Rolfincius, qu'un Médecin sensé doit s'abstenir de l'usage de ces graines, surtout y ayant une si grande abondance d'hydragogues beaucoup plus sûrs.

Les anciens tiroient une huile de graines de Ricin, soit par expression, soit même par décoction, qu'ils appelloient Κίκινον ἔλαιον, huile de Cicin, puante

au goût, mais bonne à brûler, & utile pour les Onguens & les Emplâtres. C'eſt un bon digeſtif, dit Galien, puiſque ſes parties ſont plus ſubtiles que celles de l'huile commune. Les habitans du Breſil, ſelon le témoignage de Piſon, font tous les jours uſage de cette huile contre les maladies froides, ſoit internes, ſoit externes: elle réſout les apoſtumes: elle diſſipe les coliques & les vents, lorſqu'on en frote le bas ventre. Elle fait mourir les vers des enfans, ſi on en frote le nombril: elle guérit auſſi la gratelle, & les autres vices de la peau.

Dioſcoride rapporte que cette huile étant avalée purge les eaux par les ſelles, chaſſe les lombrics; ce que Piſon confirme auſſi. Trois ou quatre gouttes données de tems en tems dans une liqueur convenable par la bouche, ou en lavement, guériſſent les maladies froides des articulations, & lâchent le ventre en même tems.

Cependant le Docteur Stubbes Médecin Anglois, *dans les tranſactions Philoſophiques d'Angleterre*, aſſure n°. 36. que l'huile de Ricin tirée par expreſſion n'a aucune vertu purgative, pas même quand on en prendroit une cuillerée entiére tout à la fois, ou quand on

en donneroit trois cuillerées en lavement.

Matthiol a donné aux hydropiques avec un heureux succès du petit lait dans lequel on avoit macerè des feuilles de Ricin. Il le prescrivoit à la dose de ʒvj. Et Pison assure après Dioscoride, que ces mêmes feuilles étant macerées dans de l'eau ou du vinaigre, guérissent la dartre & les autres vices de la peau.

La seconde Noix purgative est l'amande du grand Ricin d'Amérique, ou plutôt de Ricinoïde, qui s'appelle Médicinier & Pignon de Barbarie, CUREAS & FABA PURGATRIX Indiæ occiduæ, *Off.* NUCES BARBADOS Anglor. *Dal. & Raii Hist.* C'est une graine oblongue, de la figure d'un œuf, de la grosseur d'une petite Féve, convéxe d'un côté, applatie de l'autre; cachant sous une écorce mince, un peu dure, noire, un noyau blanc, oléagineux, d'un goût douceâtre, âcre, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle RICINOIDES AMERICANA GOSSYPII FOLIO, *I. R. H.* 656. RICINUS AMERICANUS MAJOR semine nigro, *C. B. P.* 432. MUNDUY GUACU Brasilienſ. *Marcgr.* 96. *Pison.* 179.

Cette plante croît à la hauteur d'un arbre médiocre, dans l'Amérique: elle

est toufue ; son bois est mol, plein de moëlle, cassant, & rempli d'un suc laiteux & âcre. Ses branches sont nombreuses ; elles portent beaucoup de feuilles placées sans ordre, fort semblables à celles du Cotonnier, lisses, luisantes, & d'un verd foncé. Vers l'extrémité des branches il s'éleve des tiges inégales, longues quelquefois d'un demi-pié ; qui portent un grand nombre de fleurs, disposées comme en para-sol, mais petites, d'un verd blanchâtre, composées de cinq pétales en rose, roulés en dehors, placés dans un calyce de plusieurs petites feuilles, & rempli d'étamines courtes & blanchâtres. Ces fleurs sont stériles ; car les embryons des fruits naissent entr'elles. Ils sont envelopés dans un calyce, & ils se changent en des fruits de la grosseur & de la figure d'une Noix encore verte, longs d'un peu plus d'un pouce, en maniére de Poire, pointus aux deux bouts, attachés trois ou quatre ensemble ; d'un verd foncé lorsqu'ils sont tendres, & ensuite noirs, sans épines ; à trois loges, qui s'ouvrent d'elles-mêmes, & dont chacune contient une graine longue de huit lignes, large de quatre, ovalaire, convéxe d'un côté, applatie de l'autre, & un peu anguleuse, couverte d'une

d'une coque noire & mince, remplie d'une substance médullaire blanche, tendre & douceâtre.

La graine de ce Ricinoïde a une vertu surprenante de purger par haut & par bas: elle purge plus violemment que le Ricin ordinaire; de sorte que trois ou quatre graines étant avalées, bouleversent l'estomac avec tant de violence, qu'ils réduisent quelquefois à deux doigts de la mort, surtout ceux qui sont foibles. Cependant Pison en recommende l'usage dans les vieilles obstructions des viscéres. Il propose quatre ou cinq de ces graines mûres, dépouillées de leur pellicule extérieure & intérieure, torréfiées légerement sur le champ, & macerées dans du Vin, en y ajoutant des correctifs aromatiques; & il conseille de ne donner ce remède qu'avec de très-grandes précautions.

Les Bresiliens & les Américains tirent de ces graines une huile fort utile pour les lampes, & propre à guérir plusieurs maladies. On la recommende pour guérir toutes celles qui viennent d'humeurs froides, pour résoudre les tumeurs & chasser les vents: & c'est pour cette raison qu'elle est utile non-seulement dans l'hydropisie anasarque, mais encore dans

toute sorte d'hydropisie, si on en frote le ventre, & si on en fait prendre quelques gouttes dans du Vin ou dans quelque liqueur convenable. Car de cette maniére elle évacue les eaux ; ce qu'elle fait encore avec moins de danger, en la donnant en lavement. Si on en frote les membres contractés, elle les guérit en étendant doucement les nerfs : elle léve les obstructions des viscéres par la seule onction ; elle amollit le ventre des enfans, si on l'en frote ; elle en chasse les vers, surtout si on en fait boire une ou deux gouttes dans du lait ou du bouillon gras : elle est utile pour les douleurs des oreilles & pour la surdité : elle guérit les ulcéres de la tête, la gratelle & tous les vices de la peau, en faisant des onctions.

La troisiéme Noix purgative est une graine que l'on nous apporte d'Amérique, différente des deux espéces de Ricins dont nous venons de parler. Elle s'appelle fruit du Médicinier d'Espagne, NUCULA CATHARTICA TERTIA, AVELLANA PURGATRIX, *C. B. P.* 418. & AVELLANA PURGATRIX NOVI ORBIS, *J. B.* 1. 322. BEN MAGNUM, *Quorumd. Medic.* Cette graine est de la grosseur d'une Aveline, arrondie, & presque triangulaire,

couverte d'une coque mince, pâle & brune: sa substance médullaire est ferme, blanche, douceâtre, & non âcre, d'un goût qui n'est pas différent de celui de l'Aveline.

La plante s'appelle Médicinier d'Espagne, RICINOIDES ARBOR AMERICANA, folio multifido, *I. R. H.* 656. RICINUS AMERICANUS tenuiter diviso folio, *Breyn. Cent.* 1. 116.

Cette plante, dit le P. Plumier, a comme tous les arbres un tronc & des branches, quoiqu'elle ne soit pas fort considérable. Car son tronc est environ de la grosseur du bras, & haut tout au plus de trois ou quatre piés: il est tendre, couvert d'une écorce cendrée, parsemée de petites veines vertes, & en forme de réseau; marqué de taches aux endroits d'où les feuilles sont tombées. Vers l'extrémité des branches sont des feuilles au nombre de dix ou de douze, qui se répandent de tout côté, soutenues sur de longues queues; découpées en plusieurs laniéres pointues qui sont encore découpées elles-mêmes; grandes quelquefois d'un pié, lisses, d'un verd blanchâtre en dessous, & d'un verd plus foncé en dessus. Près de l'origine des queues sont attachées d'autres petites

feuilles découpées fort menu, qui rendent l'extrémité des rameaux comme hériſſée; d'où s'éleve une longue tige de couleur d'écarlate, qui porte un beau bouquet de fleurs en para-ſol. Cette tige ſe partage en beaucoup d'autres rameaux branchus, qui portent chacun une fleur de la même couleur : parmi ces fleurs il y en a de ſtériles, & de fertiles.

Celles qui ſont fertiles, ſont plus grandes que les ſtériles, mais en plus petit nombre. Les unes & les autres ſont en roſe, compoſées de cinq pétales ovalaires, ſoutenues ſur un calyce très-petit, partagé en cinq parties. Celles qui ſont ſtériles, contiennent dans leur milieu des étamines garnies de leurs ſommets de couleur d'or. L'embryon de celles qui ſont fertiles, eſt ovalaire, à trois angles, verd, couronné de ſtyles, dont les ſtigmates ſont jaunes, ſafranés, en croiſſant, & de couleur d'or; lequel ſe change enſuite en un fruit en forme de Poire, preſque de la groſſeur d'une Noix, revétu d'une écorce tendre, de couleur de Safran, & à trois capſules qui s'ouvrent d'elles-mêmes, & qui contiennent chacune une graine ronde de la groſſeur d'une Aveline, dont elle a le goût, & de laquelle il faut ſe donner de garde; car

comme elle purge très-violemment, elle peut causer la mort. Lorsqu'on en taille le tronc, ou même lorsqu'on en arrache les feuilles, il en sort une assez grande quantité de suc limpide, jaunâtre & un peu visqueux. On cultive cette plante surtout dans les jardins : on l'a apportée de la terre ferme de l'Amérique dans les Isles.

L'amande de ce fruit ne purge pas moins que les autres espéces ; au contraire une seule graine suffit pour purger, on l'avale avec un peu de beurre, ou écrasée dans du bouillon, ou coupée par petites tranches très-minces, que l'on mange avec la soupe, ou pilée avec deux Amandes douces, & délayée dans l'eau, sous la forme d'émulsion.

[On dit que si l'on fait cuire légerement x. ou xij. feuilles de cette plante, & qu'on les mange en salade, ou dans du potage fait avec le poulet, elles purgent sans tranchées & sans dégoût. On les vante encore contre la jaunisse, & la bile répandue.]

La quatriéme espéce de Noix purgative sont les graines du Ricin Indien, qui s'appellent, Pignons d'Inde, Grains de Tilli ou des Moluques, PINEI NUCLEI MOLUCCANI, sive PURGATORII, & GRANA TI-

glia, *Off.* Ce sont des graines oblongues, de la figure d'un œuf, de la grosseur & de la figure du Ricin ordinaire, convéxes d'un côté, un peu applaties de l'autre, marquées légerement de quatre angles; composées d'un coque mince, grise, parsemée de côté & d'autre de taches brunes, renfermant une amande grasse, solide, blanchâtre, d'un goût âcre, brûlant, & qui cause des nausées.

La plante s'appelle Ricinus arbor fructu glabro, Grana Tiglia Officinis dicta, *Parad. Bat. Prodr.* Cadel-avenacu, *H. Malab.* 2. 61. Lignum Moluccense, foliis Malvæ, fructu Avellanæ minore, cortice molliore & nigricante; Pavana incolis, *C. B. P.* Pinus Indica nucleo purgante, *Ejusd.* 492. Du moins Paul Herman & Rai donnent ces noms comme des mots sinonymes d'une même plante. [Cet arbrisseau porte des tiges simples, qui naissent sans rameaux latéraux. Les fleurs sont ramassées en long épi au sommet de ces tiges. Il sort de la tige quelques feuilles, longues, ovalaires, pointues, entiéres, lisses, finement dentelées, portées par des queues longues d'un pouce, tendres & molles, avec une côte, & des nervures saillantes en dehors. Vers l'origine de chaque épi il sort deux rameaux de

même hauteur que la tige, ce qui arrive toutes les années. Les fleurs qui sont à la partie inférieure de l'épi, sont femelles, & en grand nombre; les fleurs mâles sont à la partie supérieure : elles ont huit pétales, seize étamines, sans calyce, sans pistile, & sans fruit. Les fleurs femelles ont un calyce partagé en plusieurs parties, un embryon arrondi, triangulaire, à trois sillons, & trois styles : ces embryons se changent en un fruit qui est une capsule ronde à trois sillons, & à trois loges, dont chacune contient une seule graine, oblongue, lisse, luisante, canelée, recourbée d'un côté, applatie de l'autre.] Sa coque est mince, & renferme une amande blanche, grasse, huileuse, âcre, & brûlante. On cultive cette plante dans le Malabar, & dans quelque pays des Indes Orientales.

Le bois & les graines de cette plante sont d'usage en Médecine. Le bois qui s'appelle Panava ou Pavana, est spongieux, comme le dit Hermans, *M. Med.* leger, non compacte, pâle, couvert d'une écorce mince, cendrée, d'un goût âcre, mordant & caustique; d'une odeur qui cause des nausées.

Lorsqu'il est récent & encore verd, il est si puissant, qu'il chasse les humeurs

séreuses, tant par le vomissement que les selles, laissant dans l'anus une inflammation à cause de sa grande âcreté : mais lorsqu'il est sec, il purge plus doucement ; & si on le donne en petite dose, il excite la sueur. Paul Herman le recommende comme un spécifique dans l'hydropisie, la leucophlegmatie, & dans plusieurs maladies chroniques.

Lorsque l'on veut purger, on donne ce bois récent en substance depuis ℈j. jusqu'à ʒß. & lorsqu'il est vieux, jusqu'à ʒj. & en infusion ou en décoction, jusqu'à ʒß. Pour exciter la sueur, on le donne en substance depuis ℈ß. jusqu'à ℈j. & en infusion, jusqu'à ʒij. ou ziij. On peut l'ajouter aux décoctions sudorifiques, comme un stimulant. Ces graines incisent si puissamment les humeurs séreuses, & les chassent par haut & par bas, de telle sorte qu'elles surpassent en cela la Coloquinte même. Leur plus grande vertu paroît consister en deux certaines membranes, ou petites feuilles qui germent les premiéres, qui sont cachées dans le milieu de la substance de ces graines. On donne la substance entiére de ces amandes, après avoir rejetté l'écorce extérieure, quoique purgative, depuis iij. gr. jusqu'à v. Chaque grain, dit P. Herman,

procure une selle, si on boit par-dessus de l'eau chaude ou un bouillon ; de sorte cependant que trois grains procurent cinq selles. Mais le ventre est resserré dans l'instant, si l'on boit un grand verre d'eau froide, ou si l'on trempe, ou si on lave les piés ou les mains dans l'eau froide. Un seul grain des membranes suffit pour purger.

On donne aussi l'huile de ces graines tirée par expression jusqu'à j. gr. car elle purge plus violemment que l'huile que l'on exprime du Ricin ordinaire.

Les graines causent l'inflammation de la gorge, du palais, & quelquefois de l'anus, à cause de leur très-grande acrimonie : c'est pour cette raison qu'on les donne le plus souvent sous la forme de Pilules. Les Indiens les font cuire dans de l'urine ou du vinaigre. On les corrige très-bien avec de la Réglisse, des Amandes douces, du suc de Limon, des bouillons gras, & toutes les autres choses qui peuvent émousser la trop grande acrimonie. On en tempére encore la vertu, en les torréfiant sous les cendres.

On fait plus souvent usage à l'extérieur de l'huile tirée par expression. On en frote le nombril, lorsque le ventre est trop resserré. On rend le ventre libre par

un liniment préparé de cette maniére.

℞. Huile par expreſſion de grains de Tilli, gout. xij.
Huile de Coloquinte, ʒjß.
Onguent d'Arthanita, ʒj.
M. F. un liniment, dont on frotera le bas ventre.

C'eſt avec cette même huile que les Indiens préparent une Pomme Royale purgative, dont la ſeule odeur purge ceux qui ſont délicats. On fait macerer une Orange ou un Citron dans l'huile de Tilli tirée par expreſſion, pendant un mois; on la retire enſuite. Si on la frote fortement dans les mains juſqu'à ce qu'elle s'échaufe, qu'on l'approche des narines, & que l'on en tire fortement l'odeur, le ventre ſe remuera bientôt après.

Il y a encore d'autres eſpéces de petites Noix purgatives, mais moins uſitées.

Article XXIII.

Du Café.

Le Café, Caffe' & Coffe'e, *Off.* eſt une graine dure, un peu plus petite qu'une Féve, de la figure d'un œuf, longue de quatre ou cinq lignes, ſur trois ou quatre de large, convéxe d'un côté,

applatie de l'autre, & marquée d'un sillon remarquable; jaunâtre, ou d'un gris ou verd-pâle, d'un goût farineux, & légumineux, presque sans odeur. On trouve deux sortes de Café dans les Boutiques; l'un qui est plus gros & plus pâle, que l'on apporte de Mocha, de l'Arabie heureuse; l'autre qui est moins gros, un peu verd, que l'on apporte du grand Caire. Les anciens Grecs ne connoissoient pas cette graine, ni les Arabes non plus, chez qui on n'en trouve aucune mention avant l'an 1400. Car ceux qui croient que le Café est le *Bunk* d'Avicenne, ne peuvent donner aucune preuve de leur sentiment. Les Européens ne le connoissent que depuis environ soixante ans.

Les Auteurs n'ont rien écrit de certain sur la plante qui produit cette graine. P. Alpin dit qu'elle est semblable au Fusain. Les Transactions Philosophiques de Londres décrivent les feuilles & les fruits, quoique peu éxactement; mais on y garde un profond silence sur les fleurs. Cette plante seroit donc encore inconnue, si les Hollandois n'avoient apporté de Mocha en Europe quelques piés de cet arbre, & s'ils ne l'avoient cultivé dans le Jardin d'Amsterdam, où il a porté des fleurs & des fruits. Il a été connu en

France par la libéralité de M. Pancrate, Conſul & Recteur de la ville d'Amſterdam, qui a offert l'année paſſée 1714. à Louis XIV. un petit arbre de Café, long de cinq piés, que l'on conſerve, & que l'on cultive avec ſoin dans le Jardin Royal de Paris, & dont M. de Juſſieu très-ſavant Profeſſeur en Botanique, & de l'Académie Royale des Siences, a donné le premier une deſcription très-éxacte.

Cet arbre s'appelle Cafier, Jasminum Arabicum Lauri folio, cujus ſemen apud nos *Café* dicitur, *D. de Juſſieu, Mem. de l'Académie des Sciences.* Il ſurpaſſe à peine nos Cerifiers ou nos Orangers. Il ſort de ſon tronc des branches toujours oppoſées deux à deux, & rangées de maniére qu'une paire croiſe l'autre : elles ſont ſouples, arrondies, noueuſes, couverte d'une écorce blanchâtre, fort fine. Les feuilles ſortent des nœuds des branches, portées par des queues fort courtes; elles reſſemblent aux feuilles du Laurier ordinaire, plus molles cependant, & moins épaiſſes, oppoſées deux à deux, & rangées de maniére qu'une paire fait une croix avec l'autre paire. Elles ſont longues de quatre ou cinq pouces, larges de deux environ, pointues aux deux bouts, terminées par une longue pointe fort

menue; ondées, recourbées vers la terre; toujours vertes, liſſes, & luiſantes en deſſus, pâles en deſſous, n'ayant qu'une côte ſaillante des deux côtés, qui s'étend dans toute leur longueur, & de laquelle partent pluſieurs petites nervures qui ſe répandent ſur les côtés; elles ſont ſans odeur, & d'une ſaveur d'herbe. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles au nombre de quatre ou cinq, ſoutenues chacune par un pédicule court; blanches, quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une ſeule piéce, en forme d'entonnoir, partagées le plus ſouvent en cinq découpures comme le Jaſmin d'Eſpagne, mais plus courtes. Les étamines ſont au nombre de cinq, blanches, à ſommets, jaunâtres, en quoi elles différent de la fleur du Jaſmin qui n'a que deux étamines. Leur calyce eſt verd, découpé inégalement en quatre parties, duquel s'éleve un piſtile verd, fourchu, placé dans le fond, dont la partie inférieure ou l'embryon qui ſoutient la fleur, ſe change en un fruit ou baye molle, verte d'abord, enſuite rouge, & enfin rouge obſcure dans ſa parfaite maturité, de la groſſeur d'un Bigarreau; ayant à ſon extrémité une foſſette ou une eſpéce de nombril, ou un mamelon tendre. La chair de ce fruit eſt mucila-

gineuse, pâle, d'un goût fade ou désagréable ; laquelle en séchant devient légerement acide, & d'un goût qui approche un peu de celui des Prunes séches : cette chair sert d'envelope commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies, applaties par l'endroit où elles se joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, & qui contiennent chacune une semence calleuse, pour ainsi dire, dure, d'un verd pâle, ou grise, ou jaunâtre, ovale, voutée sur son dos, plate du côté opposé, creusée dans le milieu & dans toute la longueur de ce même côté d'un sillon assez profond. Cet arbre est commun dans l'Arabie heureuse & dans l'Ethiopie ; il y porte des fleurs & des fruits pendant toute l'année.

On en recueille deux ou trois fois l'année les fruits mûrs, & on les fait sécher. Lorsqu'ils sont secs, la chair est plus mince, cassante, & elle se change en une membrane un peu brune, comme les bayes de Laurier, ou comme on la trouve quelquefois parmi le Café qu'on nous apporte. Cette membrane se sépare aisément des grains de Café, en la frotant. Il ne faut pas croire qu'on macére ces graines dans l'eau chaude, comme le disent quelques Auteurs, de peur qu'elles

ne germent chez les nations étrangéres; puiſque à moins qu'elles ne ſoient bien mûres, & miſes en terre d'abord après avoir été cueillies, elles ne germent point, comme on l'a éprouvé pluſieurs fois.

Dans l'analyſe chymique, de ℔iij. de graine de Café diſtillées dans la cornue, il eſt ſorti ℥iv. ʒvß. de flegme limpide, preſque ſans odeur, & inſipide: ʒij. ʒv. gr. xviij. de liqueur un peu acide & un peu auſtére: ℥xij. ʒiij. gr. xlviij. de liqueur, ſoit acide, ſoit âcre, urineuſe, d'une odeur empyreumatique, d'un goût amer & auſtére ℥ viij. ʒij. gr. lxvj. d'une huile épaiſſe, qui approchoit de la conſiſtence de la graiſſe.

La maſſe qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥xj. ʒj. laquelle étant calcinée pendant 33. heures, a laiſſé ʒj. ʒv. gr. xv. de cendres encore brunes, dont on a tiré par la lixiviation ʒj. gr. lx. de ſel purement alkali fixe. Le poids de la ſubſtance qui s'eſt perdue, a été de ℥viij. ʒvj. gr. xij. & dans la calcination il s'eſt diſſipé dans l'air ʒix. ʒiij. gr. lvij. de ſubſtance.

Outre cette analyſe, on en a encore fait une autre à l'Académie Royale des Sciences. Trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, ſe ſont trouvées diminuées de la quatriéme partie de leur poids. On a fait bouillir légerement

℔ij. ʒiv. de ce Café ainſi brûlé & réduit en poudre, dans ℔lxxij. d'eau limpide. Cette décoction ſéparée du marc, verſée par inclination, & diſtillée lentement au B. V. a donné ℔lx. & ʒix. de liqueur limpide qui étoit d'abord inſipide, qui a donné enſuite des marques d'un peu d'acide, & enfin d'un acide violent. La maſſe qui eſt reſtée dans l'alambic, réduite à la conſiſtence d'un extrait ſolide, peſoit ʒxvij. ʒij. laquelle étant diſtillée par la cornue, a donné ʒv. ʒj. gr. lx. de liqueur acide: ʒij. ʒiij. gr. xxx. de liqueur âcre ou alkaline, avec une portion de ſel volatil urineux: ʒj. ʒv. gr. xlij. d'huile d'une conſiſtence épaiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, raréfiée & ſpongieuſe, peſoit ʒiv. ʒß. laquelle étant calcinée pendant plus de 11. heures, ſoit au feu de reverbére, ſoit dans le creuſet, eſt demeurée encore noirâtre: elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout ce tems, & elle a été réduite à ʒj. & ʒiij. Etant ainſi calcinée, on en a retiré par la lixiviation ʒvij. gr. lxx. de ſel alkali fixe, qui avoit l'odeur & le goût du Soufre. La perte des parties dans la diſtillation à la cornue a été de ʒiij. ʒvj. gr. xlviij. & dans la calcination les parties qui ſe ſont évaporées

en fumée & en flamme, ont été de ℥ij. ℥v. gr. xxxvj.

Il est clair par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient ℥j. gr. lxviij. d'un extrait épais; l. gr. environ de sel acide, viij. gr. de sel volatil-urineux, xiij. gr. d'huile qui approche de la consistence de la graisse; viij. gr. de sel fixe, & iv. gr. de cendres ou de terre. Mais la poudre tirée après la décoction, & bien sechée, pesoit seulement ℥xxiij. ℥vj. & par conséquent il y a eu plus de ℥xij. de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite cette poudre qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti ℥v. ℥j. gr. xliv. de liqueur qui a donné des marques d'un peu d'acide, & de beaucoup plus d'alkali: ℥vj. ℥vij. gr. xxxvj. d'huile épaisse, & de la consistence de la graisse: xxxviij. gr. de sel volatil. On a retiré de la cornue ℥vj. ℥iv. d'une masse noire; laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé ℥iv. gr. xxiv. de poussiére d'un gris cendré, dont on a retiré par la lixiviation gr. xxiv. d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé. Ainsi les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de ℥v. gr. xxv. &

dans la calcination, ℥v. ʒvij. gr. xlviij.

On peut conclure de ces analyses du Café, que sa vertu dépend principalement d'une huile épaisse empyreumatique, mais qui se raréfie très-fort, & qui s'est chargé de particules de feu en le torréfiant, avec une portion assez considérable de sel volatil urineux.

L'usage du Café est familier, non-seulement chez les Arabes, les Ethiopiens, les Egyptiens & les Turcs, mais encore parmi les Européens, pour en faire une boisson que les Arabes appellent *Cahouah*, les Turcs *Cahveh*, les Anglois *Coffet* ou *Coffi*, & que nous appellons *Café*.

Quelques-uns parmi les Turcs & les Persans font une décoction des seules tuniques membraneuses des graines, & ils appellent cette boisson *Café à la Sultane*. Mais presque tous les autres, surtout en Europe, préparent cette boisson avec les graines brûlées.

On brûle les graines de Café après les avoir séparées de leurs envelopes. On les réduit en une poudre subtile.

Ensuite on en fait bouillir légerement ℥j. dans ℔ij. d'eau commune; & cette décoction se boit chaude avec un peu de Sucre, après l'avoir laissé reposer, afin

que le marc se précipite au fond, & on la verse par inclination.

On en fait usage dans les Cafés publics & chez les particuliers, non pas tant à cause de la santé, que pour causer & passer le tems.

Cette boisson n'est cependant pas inutile. On l'emploie heureusement dans la crapule, la foiblesse de l'estomac, le dégoût, les coliques venteuses, la suppression des régles, l'assoupissement, & les maladies soporeuses. Car il fortifie l'estomac, il sert beaucoup pour hâter la digestion, il récrée le cerveau & les esprits animaux : il aiguise l'esprit, & le ranime lorsqu'il est abbatu, & comme engourdi par la tristesse; il le rend plus gai & plus propre à faire ses fonctions; il excite le mouvement de fermentation du sang; il chasse le sommeil; il atténue & dissout les humeurs visqueuses & épaisses; il excite les urines & les régles, & il lâche même le ventre. C'est pour ces raisons que quelques-uns en font tant d'éloges. Il est surtout utile à ceux qui sont gras, & à ceux en qui les humeurs croupissent ou circulent difficilement, parcequ'elles sont trop gluantes. Mais il est fort nuisible à ceux qui sont maigres, bilieux, dont les humeurs sont trop

dissoutes & pleines de sels, aussi-bien qu'aux mélancholiques & aux hypochondriaques, dont le sang trop épais est destitué de parties actives & spiritueuses, & rempli de sels âcres, fixes & grossiers. Car la boisson du Café dissout plus qu'il ne convient les parties sulfureuses du sang, & cause la dissipation des parties spiritueuses ; de sorte que les sels âcres du sang étant en liberté & en mouvement, peuvent exciter plusieurs troubles. C'est de-là que vient la trop grande dissolution & la grande acrimonie, qui sont suivies d'hémorragies, d'hémorrhoïdes, d'insomnies, d'éréspeles, de maladies de la peau, de palpitations de cœur, de spasmes, & de maladies hypochondriaques.

Les bilieux en qui les viscéres sont chauds, doivent s'abstenir de prendre du Café, aussi-bien que ceux qui sont sujets aux hémorrhoïdes, à toute sorte d'hémorragie, & aux éréspeles ; les mélancholiques, les hypochondriaques, les femmes qui ont des régles abondantes, & même les femmes grosses, en qui l'usage immoderé du Café produit très-souvent l'avortement.

Quelquefois on adoucit le Café avec du lait, & fort à propos ; puisque le

parties butyreuſes du lait envelopent & embarraſſent un peu les parties ſubtiles & ſulfureuſes du Café, & ſes ſels urineux volatils. Bien plus, les parties actives du Café empêchent la coagulation du lait; & ſes parties butyreuſes les plus douces étant un peu atténuées, ſe diſtribuent & ſont portées plus facilement par tout le corps: & de cette façon le Café & le lait ſe tempérent mutuellement l'un l'autre. C'eſt pour cette raiſon que le Café au lait a ſouvent été utile à ceux qui tombent dans la conſomption, & aux perſonnes maigres.

Quelques-uns recommendent comme un ſpécifique pour les fluxions, la décoction du Café crud & non brûlé, faite dans de l'eau commune; & en effet elle guérit ſouvent en excitant des ſueurs.

ARTICLE XXIV.

De la Noix muſcade, & du Macis.

LA Noix muſcade, NUX MOSCHATA, NUX MYRISTICA & AROMATICA, *Off.* GIAUZIBAN, *Avicen.* JEUZBAVE vel JUSBAQUE, *Serap.* Μοσχοκάρυον, Κάρυον μυρεψικὸν, Μυριστικὸν ἀρωματικὸν, *Græc. recent.* eſt un noyau ferme & compacte, fragile

cependant, & qui se fend aisément en petits morceaux, quand on le pile; gras & odorant, un peu ridé à l'extérieur, & d'une couleur presque cendrée; panaché en dedans de veines d'un rouge-brun & d'un jaune-blanchâtre, qui font des ondulations, ou qui vont de côté & d'autre sans aucun ordre.

Il y a deux espéces de véritable Noix muscade dans les Boutiques: l'une de la figure d'une Olive, d'une odeur aromatique, agréable, d'un goût âcre aromatique, un peu astringent, qui s'appelle *femelle*, & qui est fort en usage. L'autre est appellée *mâle* par quelques-uns; elle est plus longue, & presque cylindrique; elle ne laisse pas d'avoir aussi l'odeur & le goût aromatique, quoiqu'elle soit moins usitée. Entre ces deux espéces de Noix il s'en trouve d'autres de différentes figures, & irréguliéres, qui sont des monstres ou des jeux de la nature.

Il y a de plus des Noix muscades sauvages. Les Hollandois en distinguent plusieurs espéces, dont la principale est nommée communément *Noix muscade mâle des Boutiques*: elle est plus grosse que la Noix muscade ordinaire ou femelle; elle est oblongue, mousse à ses deux extrémités, & comme quarrée, de

même substance, presque sans odeur, & d'un goût désagréable. Les vers la rongent aisément; & si on la mêle avec les autres Muscades, on dit qu'elle les corrompt: c'est pourquoi il a été défendu de la mêler avec elles. Elle s'appelle dans Banda, *Pala-tuhir*, c'est-à-dire, Noix de montagne. On en fait très-rarement usage.

La Compagnie des Marchands Hollandois apporte de l'Orient les Noix muscades à Amsterdam, d'où elles sont portées dans les autres pays.

On doit choisir la Noix muscade qui est arrondie ou de la figure d'une Olive; laquelle est appellée *femelle*. On estime celle qui est récente, pésante, grasse, & qui étant piquée avec un aiguille rend aussitôt un suc huileux.

J. Bauhin croit que la Noix muscade est le Κόμακον de Théophraste, & qu'elle n'a pas été inconnue à Pline, qu'il prétend qu'il a désignée sous le nom de *Cinamonum*, dont on tiroit un suc que l'on appelloit *Caryopon*, qui est encore en usage aujourd'hui dans les Boutiques sous le nom d'*huile de Noix muscade*. Cependant on ne manque pas de raisons d'en douter; puisque Dioscoride n'a rien écrit de la Noix muscade, ni du

Macis. Car le Macer dont il parle, est une chose entiérement différente du Macis. En effet le Macis est l'envelope de la Muscade, & le Macer est l'écorce d'un certain bois dont la connoissance est aujourd'hui fort incertaine.

Mais les Arabes ont fort bien connu le Macis & la Noix muscade. Le premier qui en a fait mention, est Avicenne.

L'arbre qui porte la Noix muscade ordinaire ou la femelle, s'appelle NUX MOSCHATA fructu rotundo, *C. B. P.* 407. PALA, *Pison. M. arom.* 173. C'est un arbre assez semblable au Poirier. Son bois est moëlleux, & son écorce est cendrée. Les feuilles naissent le plus souvent deux à deux, quoiqu'elles ne soient pas exactement opposées; d'un verd foncé en dessus, blanchâtres en dessous, longues d'une palme, lisses, semblables à celles du Laurier, terminées par une longues pointe, sans queues, & ayant une côte dans leur milieu, qui s'étend d'un bout à l'autre, d'où sortent des nervures obliques qui vont tantôt par paires, tantôt alternativement, jusqu'à la circonférence. Non-seulement ces feuilles récentes, froissées entre les mains, répandent une odeur pénétrante; mais encore elles sont âcres & aromatiques, étant séches.

Les

Les fleurs sont jaunâtres, à cinq pétales, semblables à celles du Cerisier : il leur succéde un fruit arrondi, attaché à un long pédicule semblable à une Noix ou à une Pêche, dont le noyau est couvert de trois écorces. La premiére est charnue, molle, pleine de suc, épaisse d'environ un doigt, velue & rousse, parsemée de tâches jaunes, dorées & purpurines de même que nos Abricots ou nos Pêches: elle s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité; elle est d'un goût acerbe & astringent. Sous cette premiére écorce est une certaine envelope réticulaire, ou plutôt partagée en plusieurs laniéres, d'une substance visqueuse, huileuse, mince, & comme cartilagineuse, d'une odeur aromatique fort agréable, d'une saveur âcre & aromatique, mêlée d'un peu d'amertume; de couleur de Safran ou jaunâtre: c'est ce qu'on appelle *Macis*.

A travers les mailles de cette seconde envelope il en paroît une troisiéme, qui est une coque dure, mince, ligneuse, d'un brun roussâtre, cassante, laquelle contient le noyau ou la Noix muscade elle-même, qui est ovale, longue de plus d'un demi-pouce, sillonnée de côté & d'autre, sans ordre, d'une couleur cendrée,

plus molle d'abord, & dans la suite du tems dure, panachée intérieurement de couleur jaunâtre & de rouge-brun, d'une excellente odeur, d'une saveur âcre & suave, quoiqu'amére, d'une substance huileuse, & semblable en quelque maniére à du suif.

Lorsqu'on fait une incision dans le tronc du Muscadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un suc visqueux, d'un rouge pâle, comme le sang diflout: ce suc devient bientôt d'un rouge fort foncé, & laisse des marques rouges sur la toile, que l'on a bien de la peine à effacer.

Le Muscadier vient de lui-même dans les Isles Moluques; mais on le cultive surtout dans la Province de Banda, qui est composée de six petites Isles, qui sont *Nera*, *Lontar*, *Pulo-ay*, *Gunongapi*, *Pulorong*, & *Rossing-eyn*. Les trois premiéres de ces Isles sont extrémement fertiles en Noix muscadès.

Ainsi le Macis, ou la fleur de Muscade improprement dite MACIS, *Off.* BONGOPALA MOLUCCENSIBUS, *Pison. M. arom.* 173. BISBESE, *Serap.* BEFBAHE, *Avicen.* FOLI, *Batav.* est une certaine substance membraneuse, épaisse, & comme cartilagineuse, huileuse, qui couvre en maniére

de reſeau ou de laniére la coque ligneuſe de la Noix muſcade, & placée ſous la premiére écorce : elle eſt d'une couleur rougeâtre d'abord, & fort belle ; mais lorſqu'elle eſt expoſée à l'air, elle devient jaunâtre, d'une odeur aromatique fort agréable, d'un goût gracieux, aromatique, âcre, & un peu amer, & qui donne étant récente, & par l'expreſſion, une certaine ſubſtance huileuſe. On nous apporte le Macis ſéparé des Noix muſcades, & lorſqu'il eſt ſeché. On eſtime celui qui eſt récent, fléxible, huileux, d'une couleur qui approche du Safran, & qui eſt très-odorante.

L'arbre qui porte la Noix muſcade mâle ou ſauvage, s'appelle NUX MOSCHATA fructu oblongo, *C. B. P.* 407. PALAMETSIRI, Nux moſchata, mas dicta, *Piſon. M. arom.* 176. Il eſt plus haut que le Muſcadier ordinaire, moins branchu & moins chargé de feuilles ; leſquelles ſont beaucoup plus grandes, longues d'un empan ou d'un pié & demi, d'un verd foncé, d'un goût déſagréable. Ses fruits ſont plus gros, d'une ſubſtance charnue, plus ſolide & plus ferme, au deſſous de laquelle eſt le Macis ſans ſuc, deſſéché, pâle, & d'un goût déſagréable. Le noyau eſt couvert d'une coque dure,

ligneuse & épaisse, d'une substance assez semblable à celle de la Muscade femelle, qui n'est pas cependant si grasse, panachée en dedans de belles veines noirâtres, presque sans odeur, & d'un goût désagréable. Cette Muscade sauvage s'appelle dans la Province de Banda *Palatuhir*, c'est-à-dire, Noix de montagne. L'arbre qui la porte, croît sur les montagnes & dans les forêts des Isles Moluques, aussi-bien que dans le Malabar.

La Noix muscade mâle ou la sauvage n'est d'aucun usage en Médecine: quelques superstitieux la recherchent seulement pour en préparer des philtres, avec lesquels ils croient qu'ils feront des choses surprenantes.

Voici comment on recueille & comment on prépare les Noix muscades. Les fruits étant mûrs, les habitans montent sur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets: quelqués-uns les ouvrent aussitôt avec le couteau, & ils en ôtent l'écorce que l'on entasse dans les forêts, où elle pourrit avec le tems. Lorsque ces écorces se pourrissent, il en naît une certaine espéce de Champignons, que l'on appelle *Boleti Moschocaryni*; ils sont noirâtres,

bons à manger, très-agréables au goût, & très-recherchés des habitans.

Ils emportent à la maison ces Noix dépouillées de leurs écorces, où ils enlevent le Macis avec un petit couteau, prenant garde de le rompre autant qu'il se peut. Ils font sécher au soleil pendant un jour ce Macis qui est rouge comme du sang, & dont la couleur se change en un rouge obscur : ensuite ils le transportent dans un autre endroit moins exposé aux rayons du soleil, où ils le laissent pendant six ou huit jours, afin qu'il s'y amollisse en quelque façon; de peur qu'étant trop sec il ne se brise facilement; ensuite ils l'arrosent d'un peu d'eau de la mer, de peur qu'il ne se rompe en morceaux, & qu'il ne perde son huile : ils le renferment dans de petits sacs, & ils le pressent fortement. Comme lorsqu'il est trop sec, il se brise & perd son huile aromatique; de même lorsqu'il est trop humide, il se pourrit, & est sujet aux vers : c'est pourquoi il faut tenir le juste milieu, & éviter l'une & l'autre extrémité.

On expose au soleil environ trois jours les Noix qui sont encore enfermées dans leur coque ligneuse; ensuite on les seche parfaitement à la fumée du feu, jusqu'à

ce qu'elles rendent du ſon, quand on les agite: car celles qui ſont humides, ne rendent qu'un ſon fort obſcur. Alors on les frape avec des bâtons ou avec une groſſe pierre, afin que la coque ſaute en morceaux.

Ces Noix ainſi ſéparées de leurs écorces ſont diſtribuées en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, que l'on apporte en Europe: le ſecond contient celles que l'on réſerve pour en faire uſage dans les Indes: & le troiſiéme renferme les plus petites, qui ſont irréguliéres & non mûres, dont on brûle la plus grande partie, & dont on emploie l'autre pour en tirer de l'huile.

Les Noix muſcades que l'on a choiſies, ſe corromproient bientôt, ſi on ne les arroſoit, ou plutôt ſi on ne les confiſoit, pour ainſi parler, avec de l'eau de Chaux faite de coquillages brûlés que l'on détrempe avec de l'eau ſalée à la conſiſtence de bouillie fluide. On y plonge deux ou trois fois les Noix muſcades renfermées dans de petites corbeilles, juſqu'à ce que la liqueur les ait toutes couvertes: enſuite on les met en un tas, où elles s'échaufent: & toute l'humidité ſuperflue s'en va en fumée. Lorſqu'elles ont ſué ſuffiſamment, elles ſont bien prépa-

rées, & propres pour passer la mer.

On transporte encore des Noix muscades confites, non-seulement dans toutes les Indes, mais encore en Europe. Voici la maniére de les confire. Lorsque ces Noix sont presque mûres, mais avant qu'elles s'ouvrent, on les cueille avec précaution, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille; ensuite on les macére dans l'eau pendant huit ou dix jours, jusqu'à ce qu'elles ayent quitté leur goût âpre & acerbe. Cela étant fait, on les cuit plus ou moins, selon qu'on veut les avoir plus fermes ou plus molles, dans un julep fait avec parties égales de sucre & d'eau. Si l'on veut qu'elles soient dures, on y jette un peu de Chaux. On sépare tous les jours l'eau sucrée, des Noix; on la fait un peu bouillir, & on la verse de nouveau sur le fruit, & cela pendant huit jours: enfin on met pour la derniére fois ces Noix dans du Syrop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On les sert avec les autres Confitures le plus souvent dans les festins au dessert, & on en mange surtout en bûvant du Thé. On n'en prend que la chair; quelques-uns mâchent aussi le Macis: mais on a coutume de rejetter le noyau. On confit en-

core ces Noix dans de la saumure, ou dans du sel & du vinaigre ; mais on ne les mange pas telles : on les macére dans de l'eau douce, jusqu'à ce qu'elles ayent perdu leur goût salé : ensuite on les fait cuire dans l'eau avec le Sucre.

La Noix muscade abonde en huile essentielle, tant subtile que grossiére, unies avec un sel acide & un peu de terre astringente : elle donne par la distillation deux sortes d'huile. Car si on les pile, & si on les macére dans beaucoup d'eau & qu'on les distille ensuite, il sort ʒj. d'huile subtile pour chaque livre de ces Noix ; & la distillation étant finie, on trouve à la superficie de l'eau une huile qui y nage, épaisse comme du suif, & presque destituée de vertu aromatique. Mais par l'expression, de ʒxvj. de Noix muscade on tire ʒiij. ʒij. d'huile de la consistence du suif, qui a très-bien le goût & l'odeur de la Noix muscade.

Le Macis est rempli de beaucoup plus d'huile subtile, que l'on retire aussi par la distillation ; dont la premiére partie est transparente & coulante comme l'eau, d'un goût & d'une odeur excellente : celle qui vient après, est jaunâtre ; & la troisiéme est rousâtre, si on pousse fortement le feu. Toutes ces huiles sont si sub-

tiles & si volatiles, que si on ne les garde dans des vaisseaux bien fermés, il s'en dissipe une grande quantité dans l'air. On tire encore du Macis par expression une huile plus épaisse & qui approche de la consistence de la graisse, plus subtile que l'huile de Noix muscade.

On emploie fréquemment la Noix muscade, non-seulement pour assaisonner les nourritures : mais on s'en sert encore dans la Médecine. Elle est stomachique, & aide à la digestion : elle appaise le vomissement, elle fortifie les viscéres, elle dissipe les vents, & guérit les coliques ; elle arrête les flux de ventre, elle augmente le mouvement du sang, elle résiste aux poisons, & est fort utile dans les catarrhes & dans les maladies froides des nerfs. Etmuller la recommende pour la paralysie des parties qui servent à la déglutition : il la fait mâcher & avaler. Elle cause aussi l'assoupissement, c'est pourquoi il faut en éviter l'usage immoderé. Car Jacque Bontius, *dans ses notes sur Garzias*, observe que quelques-uns pour avoir fait un trop grand usage de la Muscade, avoient été exposés à un grand danger, & qu'ils étoient restés immobiles & muets pendant un ou deux jours, de même que s'ils eussent

été attaqués du Carus. Les Hollandois observent aussi que si l'on fait tous les jours usage de ces Noix confites, ou que l'on en prenne une trop grande quantité, elles attaquent la tête, & causent des maladies soporeuses ; c'est ce qui rend les hommes endormis, paresseux, & oublieux. Elles chargent encore l'estomac, rendent la digestion difficile, ôtent l'appétit, émoussent le suc digestif de l'estomac, soit par leurs parties huileuses, soit par leurs parties actives, qui disposent les membranes de l'estomac à l'inflammation.

On vante la fumigation de la Noix muscade comme un remède éprouvé dans les coliques venteuses, les douleurs & l'enflure de la matrice qui viennent de l'air froid après l'accouchement.

On augmente la vertu astringente de la Noix muscade, en la torréfiant : c'est pourquoi on la prescrit torréfiée, dans le flux de ventre & la dyssenterie. Sa dose en substance est depuis ℈ß. jusqu'à ʒß. & torréfiée jusqu'à ʒj.

Le Macis a les mêmes vertus que la Muscade : il est moins astringent : il n'est pas moins dangereux, si on péche par la trop grande quantité. C. Hoffman raconte d'une jeune fille, qu'elle fut dans le délire pendant quelques heures, pour

avoir pris un peu trop de Macis, pour faire venir ſes régles.

℞. Noix muſcades, ʒß.
Canelle, ʒij.
Clous de Girofle, ʒß.
Sucre, ʒj.
M. F. une poudre, dont on prendra ʒij. après le repas dans du bon Vin pour faire la digeſtion.

℞. Noix muſcades torréfiées, ʒß.
Cachou, ℈j.
Conſerve de Coings, ſ. q.
M. F. un bol, que l'on réitera deux ou trois fois le jour pour arrêter les diarrhées.

℞. Noix muſcades, ʒj.
Thériaque d'Andromaque, ʒß.
Diacode, ſ. q.
M. F. un bol pour les coliques, la dyſſenterie, le teneſme, pour appaiſer la douleur, & pour faire dormir.

℞. Macis, ʒß.
Anis & Coriandre, ana ℈j.
Sucre fin, ʒjß.
Pilez le tout groſſiérement, & l'infuſez pendant quelques heures dans un verre de Vin, & faites-le boire chaud pour diſſiper la colique venteuſe.

On emploie la Muſcade dans l'Elec-

tuaire de Satyrion, *de Charas*; l'Emplâtre céphalique, & l'Emplâtre stomachique, *du même Auteur*. On se sert du Macis dans les Tablettes de courage, la Poudre digestive, la Poudre contre l'avortement, & l'Orviétan, *du même Auteur*; l'Opiat *de Salomon*, l'Electuaire Diaphénix, & la Bénédicte laxative. On emploie la Muscade & le Macis dans les Tablettes stomachiques, la Poudre aromatique de Rose, & la Poudre de joie.

Les Chymistes tirent par expression & par la distillation, de l'huile de la Muscade & du Macis, comme nous l'avons déja dit. Voici la maniére de faire cette huile par expression.

℞. Noix muscades, pleines, grasses & pesantes, q. v.
Réduisez-les en une poudre subtile, que l'on mettra sur un tamis renversé, couvert d'un plat d'étain. Faites prendre à cette poudre la vapeur de l'eau bouillante pendant un demi-quart d'heure, afin qu'elle en soit entiérement pénetrée : alors renfermez-la promtement dans un petit sac de toile forte, & au même moment tirez-en l'huile à la presse. Cette huile sera limpide & fluide, tant qu'elle sera chaude; elle se figera en se réfroidis-

fant, & aura la consistence du suif. Sa couleur sera semblable à celle de l'Or ou du Safran.

On tire de la même manière l'huile du Macis par expression.

On tire les huiles essentielles de la Muscade & du Macis par la distillation, de la même manière que les autres huiles essentielles.

℞. Noix muscades pilées, ou Macis, ℔j. Digerez dans ℔vj. d'eau commune tiéde pendant xv. jours. Ensuite distillez dans l'alambic avec le réfrigerant. Il sortira d'abord une huile subtile, odorante, jaunâtre, mêlée avec l'eau; d'un goût un peu acide, âcre, aromatique, un peu plus épaisse en bas qu'en haut.

On peut employer indifféremment toutes ces huiles, puisqu'elles ont les mêmes vertus. Elles sont utiles dans les tranchées du ventre, dans les douleurs néphrétiques. On les prend intérieurement depuis j. gout. jusqu'à iv. On les recommende extérieurement dans les maladies des nerfs, la paralysie, les catarrhes & la goutte. Elles fortifient l'estomac, elles appaisent le vomissement & le hoquet: elles aident la digestion, si on en frote la région épigastrique; & si l'on en appli-

que sur le nombril, elles appaisent les tranchées des enfans : si on en frote légerement les temples, elles procurent le sommeil. J. Rai recommende comme utile l'huile de Muscade pour les mammelles des filles, qui sont trop petites. On l'applique extérieurement ; & bientôt après, dit-il, elles s'enflent & se gonflent.

Ces huiles distillées sont employées souvent dans les Pilules purgatives, pour tempérer & adoucir la vertu des purgatifs, surtout de ceux qui sont résineux.

On emploie très-souvent l'huile de Muscade pour faire la base des Baumes apoplectiques, céphaliques, & hystériques : & même on la blanchit pour cela, en la macérant long-tems dans l'Esprit de vin.

℞. Moëlle de Bœuf, Urine saine, Vin rouge, ana ℥ij.
F. cuire à un feu lent, jusqu'à ce que l'humidité soit presque toute évaporée. Passez le tout, ajoutez-y, tandis que cette composition est encore chaude, de l'huile de Lombrics, ℥ß.
Blanc de Baleine, ℥ij.
Huile de Muscade, ℥j.
M. F. un liniment dont on frotera tous les soirs l'épine du dos, en com-

mençant par la nuque, pour la chartre, ou le rachitis.

℞. Huile de Muſcade & de Palmier, ana ʒjß.
Huile de Marjolaine, de Romarin, de Lavande, de Sauge, ana gout. xx.
M. F. un Baume céphalique, dont on frotera la tête pour les maladies froides, pituiteuſes, catarrheuſes, pour appaiſer le mal de tête, la migraine, & pour l'apopléxie.

℞. Huile de Noix muſcade par expreſſion, ʒij.
Baume du Pérou, ʒß.
Huiles diſtillées de Macis, d'Abſynthe, de Menthe, de Canelle, de Clous de Girofle, ana gout. xij.
M. F. un Baume, dont on frotera la foſſette du cœur, & la région épigaſtrique, dans la lipothymie, l'anxiété, le hoquet, les nauſées, le vomiſſement, la difficulté de la digeſtion, & dans la foibleſſe de l'eſtomac.

℞. Huile de Noix muſcade, Bitume de Judée, ana ʒij.
Caſtoreum en poudre, gr. vj.
Huiles diſtillées de Succin, de Ruë, de Matricaire, d'Abſynthe, de Tanaiſie, ana gout. xv.
Huile de Jayet, gout. xx.
M. F. un Baume hyſtérique.

ARTICLE XXV.

De la Noix Vomique, du Bois de Couleuvre, & de la Féve de Saint-Ignace.

LA Noix Vomique, NUX VOMICA ; *Off.* eſt une amande orbiculaire, applatie, large d'environ un pouce, épaiſſe de deux ou trois lignes, d'une ſubſtance dure comme la corne, de couleur griſe, un peu lanugineuſe en dehors ; ayant une eſpéce de nombril qui occupe le centre, mais plus applati d'un côté que de l'autre. On nous l'apporte des Indes orientales avec le Bois de Couleuvre.

Les Grecs n'ont point du tout connu la Noix Vomique, & il n'eſt pas certain que ce ſoit la Noix Vomique ou Nux Methel des Arabes. Quelques-uns ont crû que la Noix Vomique étoit une racine, mais ils ſe ſont trompés. Ce n'eſt pas non plus un champignon, comme quelques autres l'ont penſé : c'eſt l'amande ou le fruit d'un certain arbre qui s'appelle NUX VOMICA MAJOR & Offic. *Parad. Bat. Prodr.* CANIRAM, *H. Malab.* t. 1. MALUS MALABARICA, fructu corticoſo amariçante, ſemine plano compreſſa,

D. Syen, *Raii Hist.* 1661. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM MAXIMUM, foliis Œnopliæ sive Napecæ majoribus, fructu rotundo, duro, rubro; semine orbiculari, compresso, maximo; Nuces Vomicas & Lignum Colubrinum Officinarum ferens, *Breyn.* 2°. *Prodr.* NUX VOMICA in Officinis, *C. B. P.* 511. COLUBRINI LIGNI tertium genus in Malabar, vastæ arboris magnitudine Acostæ, *Ejusd.* 301. NUX VOMICA, vulgò Offic. compressa, hirsuta, *J. B.* t. 1. 339. COLUBRINUM LIGNUM, *Clus.* PAO DE COBRA dictum, fortè tertium Acostæ, *J. B.* 2. 173. CUCURBITIFERA, Malabarienſis, Œnopliæ foliis rotundis, fructu orbiculari, rubro, cujus grana sunt Nuces Vomicæ Offic. *Pluk. Alm. Bot.*

C'est un grand arbre fort branchu, dont le tronc a dix piés de contour, & est couvert d'une écorce cendrée, noirâtre ou rougeâtre & amére. Ses feuilles naissent opposées sur les nœuds des branches & des rameaux; elles sont ovales, très-larges dans leur milieu, terminées en pointe, mousses, verdoyantes, d'une saveur très-amére, ayant trois nervures un peu saillantes en dessus & en dessous. Ses fleurs viennent par bouquets sur les rameaux, aux aisselles des feuilles: [elles

ſont compoſées d'un petit calyce régulier, découpé en cinq quartiers, & porté ſur la tête d'un embryon ; d'un pétale d'une ſeule piéce en forme d'entonnoir, diviſé profondément en cinq parties ; de cinq étamines, garnies de longs ſommets, & d'un ſeul piſtile plus long que le pétale. Les fleurs étant paſſées, leurs embryons deviennent des fruits ronds, liſſes, verds d'abord, & enſuite d'une couleur jaune dorée, contenant dans leur maturité une ſubſtance blanche & mucilagineuſe ſous une écorce un peu épaiſſe, caſſante, & d'une ſaveur fort amére : ils n'ont qu'une loge ; & chaque fruit contient quinze ſemences arrondies, applaties, diſpoſées ſur trois lignes.] L'écorce extérieure de ces fruits eſt avant leur maturité de couleur argentine, tirant un peu ſur le brun ; & lorſqu'ils ſont mûrs, cette écorce eſt velue, verdâtre, mince, & fort amére. Cet arbre croît dans le Malabar, & ſur la côte de Coromandel.

Ceux qui ont écrit le livre qui a pour titre *Hortus Malabaricus*, rapportent que la décoction de la racine de cet arbre évacue les humeurs par les ſelles ; que le ſuc exprimé des feuilles, & donné en décoction, appaiſe les douleurs de tête ; qu'il devient un poiſon, & cauſe la mort, ſi

on en boit une trop grande quantité; que si l'on prend tous les jours une ou deux graines de ces fruits pendant deux ans, la morsure empoisonnée du Serpent appellé *Cobra Capella*, en François *Serpent chaperoné*, ne cause aucun mal. Mais est-il permis de le croire, dit Rai?

Les Noix Vomiques des Boutiques font mourir, par une certaine vertu spécifique & vénéneuse, les chats, & les autres quadrupédes qui naissent les paupiéres fermées, & qui ne voient que quelque tems après leur naissance. Elles sont funestes aussi aux corbeaux, aux cailles, & à quelques autres oiseaux. Presque tous les Médecins croient qu'elles sont si empoisonnées, qu'ils assurent qu'elles tuent un homme qui en en prend ʒij. Du moins prises en petite dose, elles bouleversent l'estomac, & excitent des mouvemens convulsifs. Cela étant, il est surprenant qu'on les ait mises au nombre des aléxipharmaques.

Le poison de cette Noix paroît attaquer principalement les nerfs: car c'est de-là que vient l'anxiété, la roideur, le frisson, le tremblement, les convulsions, & la respiration déreglée. C'est ce qu'Antoine de Heyde confirme dans la 50. *Centurie de ses observations*. „ J'ai donné, dit-il, deux

„ Noix Vomiques coupées par morceaux
„ à un chien, mêlées avec du pain & du
„ beurre : il les a avalées avec avidité.
„ Une demi-heure après il s'eſt rempli
„ avec excès d'os & de cartilages bouil-
„ lis : mais une demi-heure encore après,
„ il tremboit de tout ſon corps, & il
„ couroit ſans ceſſe de place en place. Il
„ ne pouvoit ſe tenir debout, à moins
„ qu'il ne fût appuyé : ſes jambes étoient
„ roides & en convulſion. La troiſiéme
„ demi-heure étant paſſée, il eſt tombé
„ comme mort : bientôt après il a com-
„ mencé à reſpirer promtement ; & étant
„ aidé, il ſe ſoutenoit ſur ſes piés : le moin-
„ dre bruit le faiſoit friſſonner, & reſpi-
„ rer plus promtement. Il demeura dans
„ le même état pendant la quatriéme de-
„ mi-heure ; & enfin il tomba mort tout
„ à coup. Son corps étant diſſéqué, voici
„ les phénomenes que l'on a obſervés :
„ L'eſtomac étoit rempli de la nourriture
„ qu'il avoit mangée avec excès, entre-
„ mêlée de morceaux de Noix Vomique
„ qui ne paroiſſoient avoir ſouffert aucun
„ changement, ſi ce n'eſt qu'ils étoient
„ plus mols : (la même choſe arrive à
„ un morceau de cette Noix mis dans l'eau
„ chaude pendant le même tems,) l'eſto-
„ mac, l'œſophage, & les inteſtins étoient

„ dans leur situation naturelle : les vaiſ-
„ ſeaux laiteux du méſentére étoient rem-
„ plis de chyle : les poumons étoient plus
„ rouges que de coutume ; les ventricules
„ & les oreillettes du cœur étoient plus
„ enflés qu'ils ne devoient l'être : le ven-
„ tricule droit du cœur étant diſſéqué, il
„ eſt ſorti de la veine cave ſupérieure &
„ inférieure une grande quantité de ſang
„ qui tomboit dans la cavité de la poi-
„ trine, & qui ſe coaguloit auſſitôt. On
„ n'a rien remarqué dans le cerveau, qui
„ fût contre l'état naturel. Dans cette
„ expérience, la grande quantité de nour-
„ riture que le chien avoit avalée, a re-
„ tardé l'effet de cette Noix, quoique la
„ doſe en eût été trop grande, & plus que
„ ſuffiſante pour cauſer une promte mort.
„ Et en effet, auſſitôt que les particules
„ de la Noix Vomique eurent été diſſou-
„ tes en ſuffiſante quantité par le ſuc ſto-
„ macal, & qu'elles eurent attaqué les fi-
„ bres nerveuſes de l'eſtomac, le chien
„ tomba mort. " Wepfert, *dans ſon traité de la Cigue aquatique*, rapporte d'autres obſervations, par leſquelles il eſt clair qu'une plus petite doſe cauſe pareillement la mort, mais avec des ſymptomes plus fâcheux. J'en rapporterai une.

Il donna à une vieille chienne de mé-

diocre grandeur un demi gros de Noix Vomique rapée, réduite en bol avec de la mie de pain. Auſſitôt un ſentiment de frayeur lui fit lâcher le ventre & les urines. Plus d'une demi-heure après on n'obſerva aucun ſymptome, ſi ce n'eſt qu'elle chercha à ſe cacher & à s'enfuir : elle ne vomit point, ne fit point de rots, & ne répandit point d'écume ; mais elle lécha ſouvent ſa gueule. Alors étant aſſiſe ſur ſon derriére ou ayant les lombes élevées, elle pencha la tête en devant en clignotant des yeux : bientôt après elle leva la tête & les piés de devant, comme ſi elle eût été épouvantée par un rêve. La tête étoit tirée en arriére de tems en tems, quelquefois avec force, quelquefois doucement ; tantôt plus lentement, tantôt plus vîte. Pendant ce tems elle piſſoit ſouvent ; elle rendit une fois des crotes blanches, qui n'étoient pas cependant dures. On a obſervé de fréquens tréſaillemens dans les parties charnues du tronc & des membres. Peu après elle fut ſaiſie d'une forte épilepſie. Dans cet accès qui dura preſque la douziéme partie d'une heure, la tête étoit retirée ; les yeux demeurérent fixes ; les piés étoient tantôt étendus & roides, tantôt tremblans, tantôt elle les ſécouoit avec force ; la reſpiration pa-

roisloit cesser quelquefois : le cœur batoit promtement, fréquemment & fortement. Elle n'a rendu ni excrémens, ni urines, ni salive, ni écume : on ne voyoit point de marques d'aucun sentiment. L'accès étant fini, elle est demeurée immobile & comme paralytique ; elle a respiré très-promtement & très-fréquemment, comme si elle eût été échaufée par une course précipitée : le cœur batoit plus fréquemment & plus foiblement que dans l'accès. Elle recouvra cependant bientôt ses forces, elle se tint sur ses piés ; étant frapée très-légerement d'un bâton, elle se mit à courir & à se cacher. Mais elle ne fut pas long-tems tranquille : car lorsqu'elle étoit debout, ses piés de devant furent emportés tout-d'un-coup très-violemment en haut : elle avoit d'abord les yeux fermés le plus souvent ; ensuite elle les ouvroit, & faisoit comme si elle eût été épouvantée d'un songe, & attaquée du Coma vigil : quelquefois même la tête étoit tirée en arriére. Ces avant-coureurs d'épilepsie étoient plus fréquens & plus violens que ceux qui avoient précedé l'accès ; elle eut cependant l'usage de ses sens pendant tout ce tems. Elle pissa souvent, le ventre étant toujours fermé. A peine un quart-d'heure fut-il passé, que

l'épilepsie recommença : dans cette attaque étant debout, elle se jettoit avec violence sur le pavé : dans le commencement les membres, le tronc & la tête étoient fortement secoués ; bientôt après les membres & le tronc furent roides & la tête retirée ; les piés de derriére s'allongeoient d'une maniére surprenante, & demeuroient tendus ; la respiration étoit arrêtée ; le cœur batoit fortement, très-promtement, mais également. Ce paroxisme cessa de lui-même plus promtement que le premier. En moins d'un demi quart-d'heure elle fut encore attaquée pour la troisiéme fois d'une épilepsie très-violente. Un quart-d'heure après elle fut attaquée une quatriéme fois d'épilepsie : l'usage de ses sens étoit aboli ; elle étoit agitée de toutes sortes de mouvemens convulsifs ; la respiration étoit interrompue, & il n'y eut aucune excrétion sensible.

Ce paroxisme ne fut pas plus long que les autres ; c'est-à-dire, qu'il ne dura que la douziéme partie d'une heure. Lorsqu'il fut fini, elle resta comme morte : bientôt après elle commença à respirer & à remuer les yeux très-promtement & très-fréquemment, conservant l'usage de ses sens ; cependant ses membres étoient

agités

agités de plusieurs sortes de mouvemens convulsifs. Elle ne put cependant jamais se lever, quoiqu'on l'eût poussée : ses yeux devenoient plus troubles, les mouvemens convulsifs s'augmentoient de tems en tems, la respiration & le sentiment subsistoient; ses lévres trembloient, & quelquefois elles étoient tournées par un mouvement cynique : peu de tems après, le mouvement du cœur devint de plus en plus languissant, & bientôt après il cessa entiérement sans paroxisme épileptique; & la petite chienne mourut.

Aussitôt qu'elle fut morte, on brisa les côtes de la poitrine, & on l'ouvrit : on fit une ouverture au ventricule droit du cœur, qui étoit fort rempli de sang; & aussitôt on vit sauter un sang brillant à la hauteur d'un pié & demi, quoiqu'il ne parût pas le moindre mouvement dans le cœur. On ne trouva pas le plus petit grumeau de sang coagulé, ni dans le ventricule, ni dans son oreillette, ni dans la veine cave; on mit le doigt dans ce ventricule, & on y sentit une très-grande chaleur. On fit une incision au ventricule gauche: il en sortit beaucoup de sang encore plus brillant, sans impétuosité, & qui n'étoit pas grumelé; lequel étant hors de ses vaisseaux, se changea bientôt

en grumeaux. Les poumons étoient mols, & n'étoient point enflés; au contraire ils étoient un peu affaissés, rougeâtres, & comme parsemés en quelques endroits de taches rouges.

Le bas ventre ayant été ouvert, on vit sensiblement le mouvement de l'estomac qui se ridoit dans sa longueur, & formoit des sillons droits & profonds; il se contractoit ensuite par ses fibres circulaires vers l'ouverture du pylore, à son milieu, & près de son orifice supérieur. Dans la contraction l'estomac devenoit plus petit & plus étroit: lorsqu'il étoit relâché, il se distendoit & devenoit manifestement plus grand que ne le demandoit la masse des fluides & des solides qu'il contenoit. La contraction étant recommencée, il redevenoit plus petit & plus étroit; ce qui est arrivé plusieurs fois; la contraction & la relaxation se succédant l'une à l'autre. Tous les intestins, le rectum même, avoient leur mouvement peristaltique en haut & en bas. Ce mouvement a duré tant que ces parties ont été chaudes, quoique le cœur fût déja mort depuis long-tems, & que presque tout le sang eût été répandu. L'estomac étant ouvert, on trouva au fond le bol de la Noix Vomique, qui

n'étoit pas encore entiérement dissout, plongé & couvert dans une mucosité trouble, & parmi quelques restes d'alimens. Après avoir nettoyé la superficie intérieure de l'estomac, de tout ce qu'elle contenoit, on en a vû les anfractuosités rougeâtres & comme enflammées plus en haut & aux côtés que dans le fond, & moins vers l'orifice supérieur ; tout l'antre du pylore est resté blanc : il n'a paru au dehors aucune inflammation ; mais les vaisseaux qui rampoient en dehors, étoient plus remplis de sang qu'ils ne devroient l'être.

Les intestins étant ouverts, on a trouvé une mucosité trouble dans le duodenum & dans le jejunum, jusqu'à un certain endroit ; dans l'ileon quelque chose qui ressembloit à de la bouillie, & des particules semblables à la Noix Vomique ; de plus, des excremens liquides un peu plus liés vers la fin ; dans le cæcum & le rectum, des crotes blanches & cuites. Ayant ôté toutes ces matiéres, on a vû le duodenum & la plus grande partie du jejunum enflammés. Dans l'ileon il y avoit de côté & d'autre des taches rouges, tantôt plus grandes, tantôt plus petites : le rectum étoit enflammé comme le duodenum & le jejunum. Tout le

reste a été trouvé dans l'état naturel, soit dans l'abdomen, soit dans le cerveau.

De ces expériences & autres semblables rapportées par l'illustre Wepfer, on peut conclure que la Noix Vomique cause dans les animaux des mouvemens convulsifs, l'épilepsie & la mort: que la scène de ces funestes symptomes est dans l'estomac ; puisque dans un grand nombre d'animaux qui sont morts pour avoir avalé de la Noix Vomique, on a rarement trouvé des morceaux de cette Noix hors de l'estomac ; & de plus, parceque ces symptomes attaquent ces animaux dans un quart-d'heure de tems, ou tout au plus une demi-heure, lequel tems est trop court pour que la Noix Vomique puisse se dissoudre, & passer dans la masse du sang.

On peut conclure de ce que nous venons de dire, que la Noix Vomique n'éxerce pas sa vertu en coagulant le sang ; puisqu'on n'a trouvé aucun grumeau après la mort de ces animaux: que ce n'est pas en arrêtant les esprits animaux, ou en coagulant le suc nerveux ; puisqu'on n'apperçoit aucun sentiment de froid, aucun engourdissement, comme quand on donne quelque poison froid,

comme on le dit, par exemple, de la Ciguë d'eau : que ce n'eſt pas non plus en corrodant les membranes de l'eſtomac ; puiſqu'on n'a remarqué aucune inflammation de l'eſtomac dans quelques animaux qui ſont morts de cette Noix ; & que dans d'autres animaux les marques de l'inflammation, ſavoir, la rougeur ne ſe trouvoit pas dans le fond de l'eſtomac, où les morceaux de cette Noix s'étoient arrêtés, mais dans les autres parties ; & qu'enfin dans ceux où il paroiſſoit de l'inflammation, les membranes de l'eſtomac ne paroiſſoient point rongées. Mais la Noix Vomique paroît exercer ſa vertu par une certaine irritation qu'elle cauſe dans les fibres nerveuſes de l'eſtomac ; laquelle troublant le mouvement uniforme & oſcillatoire des fibres nerveuſes, communique des mouvemens déreglés, non-ſeulement dans l'eſtomac, mais encore à toutes les membranes nerveuſes. Preſque tous les Médicamens amers ont cette vertu de ſecouer violemment les nerfs, comme on peut l'obſerver dans la plûpart des animaux, auſquels tous les amers ſont extrémement nuiſibles & pernicieux.

Ce que nous venons de rapporter, devroit certainement détourner les Méde-

cins de faire usage de cette Noix pour les hommes ; quoique l'on ose assurer qu'elle n'est point nuisible pour eux, mais seulement pour les bêtes. Il est vrai que Wepfer rapporte qu'étant attaqué de la peste, il prit une petite partie d'Electuaire d'œuf, dans lequel on avoit fait entrer la Noix Vomique, non-seulement sans danger, mais avec un heureux succès. Il raconte encore, qu'une femme empyrique avoit préparé des Tablettes céphaliques, dans lesquelles entroit la Noix Vomique, & qu'elle les avoit données à un grand nombre de personnes sans aucun inconvénient, & sans aucun soupçon d'avoir fait du mal. Les Arabes lui attribuent la vertu aléxipharmaque, & ils l'ont admise dans l'Electuaire d'œuf. Quelques-uns la donnent dans les fiévres tierces, & les fiévres quartes : & les Médecins de Schaffouche, selon le témoignage d'Emanuel-Konig, la reconnoissent comme un puissant remède contre la gonorrhée virulente. Mais nous croyons qu'il ne faut jamais s'en servir ; dans le doute il faut toujours suivre le parti le plus doux & le plus sûr.

On rapporte une autre espéce de Noix Vomique entiérement semblable à la précedente, dont l'arbre s'appelle MODIRA

CANIRAM, *H. Malab.* t. 8. SOLANUM ARBORESCENS INDICUM, foliis Napecæ majoribus, magis mucronatis; fructu rotundo, duro, spadiceo, nigrescente; semine orbiculari, compresso, maximis, *Breyn.* 2°. *Prodr.* NUX VOMICA Offic. vera, & ipissimum Lignum Colubrinum, *Commel. notis ad H. Malab.*

Commelin assure que cette Noix Vomique & le Bois de Couleuvre se tirent du même arbre: mais P. Herman assure au contraire que cette Noix tire son origine d'un autre arbre. Lequel faut-il croire? Peut-être disent-ils tous les deux la vérité, s'il est vrai que l'on apporte indifféremment sous le même nom des fruits qui ne sont pas différens, & qui viennent de ces deux arbres.

On apporte quelquefois sous le nom de *Bois de Couleuvre* un bois fort amer, que l'on tire de ces arbres; & effectivement il a les mêmes vertus que le véritable Bois de Couleuvre, dont nous parlerons tout-à-l'heure. Il peut cependant en être distingué, en ce qu'il est plus spongieux, & moins dur.

Il y a une troisiéme espéce de Noix Vomique, qui est bien plus petite, & que l'on trouve très-rarement dans les Boutiques. A peine égale-t-elle la troisiéme

partie d'une Noix Vomique ordinaire: au reſte, elle lui reſſemble par la figure, la couleur, le goût, & la conſiſtence; elle n'eſt d'aucun uſage. Mais le bois de l'arbre qui porte cette eſpéce de Noix Vomique, eſt fort uſité; il s'appelle *Bois de Couleuvre.*

C'eſt un bois ou plutôt une racine ligneuſe, de la groſſeur du bras, qui renferme ſous une écorce de couleur de fer, & marquée de taches griſes, une matiére ſolide, peſante, d'un goût âcre & amer, ſans aucune odeur. On nous l'apporte des Iſles de Solor & de Timor. On le diſtingue du bois des arbres dont nous venons de parler, parcequ'il eſt plus dur & plus denſe.

Cet arbre s'appelle Nux vomica minor Moluccana, Lignum Colubrinum Offic. *Parad. Bat. Prodr.* Solanum arborescens Indicum, foliis Napecæ minoribus; fructu rotundo, duro; & ſemine orbiculari, compreſſo, minoribus, *Breyn. 2°. Prodr.* Scheru-Katu-Valli-Caniram, *H. Malab.* t. 7. Lignum Colubrinum primum Garziæ, *J. B.* 2. 169. Il ne differe de l'arbre appellé *Caniram*, que par la grandeur de ſes feuilles, de ſes fruits & de ſes graines.

Le bois de cet arbre s'appelle *Bois de*

Couleuvre, parcequ'il guérit la morsure des serpens, que l'on appelle *Cobras de Capelo*. On le loue dans les fiévres intermittentes, dans les fiévres quartes, & pour faire mourir les vers : il chasse les humeurs nuisibles très-souvent par les sueurs, quelquefois par les selles, & même par le vomissement. Mais si on le donne à une trop grande dose, il excite des convulsions & des spasmes, & il fait mourir. On ne doit se servir de ce bois que lorsqu'il est vieux ; car lorsqu'il est récent & n'a qu'un an, il cause la manie, des tranchées, le vomissement, & des convulsions. On le donne depuis ʒij. jusqu'à ʒß. en infusion ou en décoction dans du vin d'Absynthe, ou dans de l'eau de Chardon benit, ou de petite Centaurée.

℞. Bois de Couleuvre, ʒß.
Infusez dans ʒviij. de vin d'Absynthe. Macerez pendant la nuit, & passez. Donnez ce vin dans la fiévre quarte deux heures avant l'accès.

℞. Bois de Couleuvre, & Poudre à vers, ana ʒß.
Sel d'Absynthe, ℈j.
Infusez dans ʒxij. d'eau de Chiendent ou de Pourpier. Macérez dans l'une de ces liqueurs tiéde, pendant 12. heures. Passez, distribuez-en trois

prises pour trois jours, que l'on prendra le matin pour faire mourir les vers.

L'usage interne de ce Bois n'est cependant pas exemt de danger. Au contraire il a une certaine vertu maligne & empoisonnée, de même que la Noix Vomique, qui affecte les nerfs, comme on le voit assez clairement par les observations d'Antoine de Heyde, 53. 121. Un certain Tourneur, dit-il, prit sur le soir du Bois de Couleuvre en poudre, pour se guérir d'une fiévre quotidienne : la nuit suivante il se trouva assez bien; mais voulant se remuer & se lever le matin, il éprouva un tremblement dans tous ses membres. Une femme cachectique ayant pris un demi-gros de ce même Bois, il causa non-seulement le tremblement, mais encore la stupeur : de sorte que la malade n'avoit soin de rien; ne sachant pas, dit-elle, si elle étoit dans le monde, ni si elle vivoit. Un autre domestique ayant pris ce Bois, demeura pendant quelques jours comme hebêté. Il faut donc porter le même jugement de ce Bois, que de la Noix Vomique.

La Féve de Saint-Ignace, FABA FEBRIFUGA, & FABA SANCTI IGNATII, *Off.* IGASUR, seu NUX VOMICA LEGITIMA Serap.

G. Camelli; MANANAG, *Indor.* CATBALOGAN, & PEPITA DE BISAYAS, *Hiſpanor.* eſt un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très-dur, à demi tranſparent, & d'une ſubſtance comme de corne, ſemblable à la Noix Vomique, de la groſſeur d'une Aveline; du goût de la graine de Citron, mais beaucoup plus amer; d'une couleur qui tient le milieu entre le blanc & le verdâtre. Les Peres Jeſuites Portugais, Miſſionnaires, nous ont apporté depuis peu des Iſles Philippines ces fruits qui étoient inconnus juſqu'alors.

La plante qui les produit, s'appelle CATALONGAY & CANTARA G. Camelli, *Act. Philoſoph. Londin.* n. 250. CUCURBITIFERA Malabathri foliis, ſcandens; Catalongay, & Cantara Philippinis orientalibus dicta, cujus nuclei Pepitas de Biſayas, aut Catbalongan, & Fabæ ſancti Iguatii ab Hiſpanis, Igaſur & Mananaag Inſulanis nuncupati, *Pluk. Mant.* Cette plante eſt grimpante, & monte en ſerpentant juſqu'au haut des plus grands arbres. Son tronc eſt ligneux, liſſe, porreux, quelquefois de la groſſeur du bras; couvert d'une écorce raboteuſe, épaiſſe & cendrée. Ses feuilles ſont grandes, garnies de nervures, amères, preſque ſemblables à celles du Malabathrum, mais

plus larges. Sa fleur ressemble à celle du Grenadier ; à laquelle succéde un fruit plus gros qu'un Melon, couvert d'une peau fort mince, luisante, lisse, & d'un verd sale, ou de couleur d'Albâtre : sous cette petite peau est une autre écorce d'une substance dure, & comme pierreuse. L'intérieur de ce fruit est rempli d'une chair un peu amére, jaune & molle, dans laquelle sont renfermés le plus souvent vingt-quatre noyaux, de la grosseur d'une Noix lorsqu'ils sont frais, couvert d'un duvet argenté, & de différentes & inégales figures ; lesquels en séchant diminuent, & n'ont plus que la grosseur d'une Aveline. Cette plante croît dans l'Isle de Luzone & dans les autres Philippines.

Le R. Pere George Camelli de la Compagnie de Jesus, qui a décrit les plantes qui naissent dans l'Isle de Luzone qui est la principale des Philippines, croit que ce fruit est la Noix Vomique de *Sérapion*, & il raconte des choses surprenantes du cas que les Indiens en font. „ Le „ commun du peuple, dit-il, donne in„ différemment la Noix *Igasur* pour gué„ rir généralement tous les maux du corps „ humain, sans avoir aucun égard au tems, „ à la maladie, à l'âge, ou même à la dose : „ & même plusieurs la portent suspendue

„ au col, & ils s'imaginent que par ce
„ moyen ils sont à l'abri & éxems de
„ tout poison, de la peste, de la conta-
„ gion, des enchantemens magiques,
„ des philtres, & spécialement du *sopto*,
„ ou de cette espéce de poison que l'on
„ dit qui tue en le respirant seulement ;
„ & ce qui est bien plus, du démon mê-
„ me. " Cependant il ajoute quelques observations, par lesquelles on voit assez qu'il ne faut pas prendre ce reméde témérairement.

Un homme d'un tempérament mélancholique, fatigué par une difficulté de digerer, par une diarrhée & un vomissement fréquent, avec des rapports acides & beaucoup de vents, prit ℈j. de poudre d'Igasur : il fut saisi aussitôt d'un tremblement de tout son corps, qui ne cessa pas pendant trois heures, avec des démangeaisons & des picotemens convulsifs qui étoient horribles ; de sorte qu'il ne pouvoit se soutenir sur ses jambes. Ces mouvemens étoient plus violens dans les mâchoires, & il étoit forcé en quelque maniére de rire ; il n'y avoit cependant aucune altération sensible dans le pouls, ni aucun autre symptome. Au reste, il se porta un peu mieux depuis ce tems-là.

Un autre mélancholique hypochon-

driaque voulant recouvrer la santé, avala une de ces Noix tout entiére : il trembla & souffrit des convulsions spasmodiques, avec un grand serrement de cœur, le vertige, la pamoison, & les sueurs froides; & sans doute qu'il seroit péri, si le Pere Camelli ne l'eût secouru en lui donnant de l'oximel & de l'huile avec de l'eau tiéde; ce qui lui fit rendre beaucoup de flegme visqueux, avec des particules de cette Noix.

Enfin il fait voir par d'autres observations, que cette Noix excite le plus souvent le vomissement, quelquefois des selles, & presque toujours des mouvemens spasmodiques dans les Espagnols, au lieu qu'elle n'en excite aucun dans les Indiens.

On la donne dans les affections comateuses, la stupeur, l'apopléxie, la léthargie, la paralysie, l'épilepsie, l'asthme, & le catarrhe, la fiévre tiérce & quarte, pour procurer les urines, dans la suppression des mois & des lochies, pour chasser les lombrils; dans la colique, les crudités de l'estomac, lorsque la digestion est viciée; la diarrhée, le tenesme, & les obstructions des viscéres; & même contre les poisons, la morsure des animaux venimeux, & les plaies faites avec des traits empoisonnés.

On en fait prendre la poudre, ou en infusion & en décoction; ou bien on en prend l'huile. La maniére la plus commune de se servir de cette Noix, c'est de la macerer tout entiére dans une petite quantité d'eau tiéde, jusqu'à ce qu'elle soit amére, & d'en donner l'infusion. Les autres en font avaler un ou deux petits morceaux : d'autres donnent quelques grains de cette poudre délayée dans du vin ou dans de l'eau. Pour faire vomir, on en prend x. ou xij. gr. une ou deux heures après avoir mangé; & on en donne une plus petite dose, si l'on ne veut pas faire vomir : & alors elle excite quelquefois une sueur très-abondante.

Comme cette Noix se réduit difficilement en poudre, on se sert d'une rape pour la réduire en une poudre très-fine, que l'on fait macerer pendant 12. heures dans du vin, ou dans quelqu'eau convenable; & elle se change en une bouillie mucilagineuse. Quelquefois on met un petit morceau de cette Noix sur la langue pour faire cracher : car de cette façon la tête est délivrée de beaucoup de flegme visqueux.

On prépare l'huile de cette Noix, par la seule infusion; & c'est un émétique très-efficace donné intérieurement depuis

℥j. jusqu'à ℥ij. Appliquée extérieurement elle est bonne pour les nerfs ; elle guérit la galle & les douleurs de la goutte.

On fait encore une Teinture de cette Noix par le moyen de l'Esprit de vin, qui est jaunâtre, que l'on donne heureusement depuis ℈j. jusqu'à ʒß. ou tout au plus jusqu'à ʒj. pour fortifier le ton de l'estomac dans les crudités, & l'épilepsie stomachique qui vient du vice des digestions, telle que celle qui arrive souvent aux enfans.

Michel-Bernard Valentin, premier Médecin de Hesse, & Professeur en Médecine, qui est le premier qui a fait une dissertation sur cette Noix, *dans son traité des Polychrestes éxotiques*, & derniérement *dans l'Hisloire des Simples réformée*, assure que ces fruits étant employés comme il convient, sont un excellent remède contre plusieurs maladies opiniâtres ; & que par leur moyen on a parfaitement bien guéri des fiévres intermittentes, surtout dans les enfans à la mammelle. Wedelius les a aussi employées heureusement dans les fiévres continues.

De ce que nous avons rapporté ci-dessus, nous en concluons que les vertus de la Féve de Saint-Ignace ne sont pas beaucoup différentes de celles de la Noix Vo-

mique. Nous ne croyons cependant pas qu'il faille bannir cette Féve de la Médecine : mais il faut adminiſtrer avec beaucoup de précaution & de prudence un reméde qui a tant de force.

ARTICLE XXVI.

Du Cartame.

LE Cartame ou Safran bâtard, *Κνίκος, veter. Græc.* KARTAM, *Arab.* CNICUS & CARTAMUS, *Latin.* paroît être la même plante que ce que l'on appelle aujourd'hui CARTAMUS Offic. flore croceo, *I. R. H.* 457. CARTAMUS ſive CNICUS, *J. B.* 3. 79. CNICUS SATIVUS, ſive CARTAMUM, *C. B. P.* 378. On emploie ſouvent ſes graines dans l'uſage de la Médecine, très-rarement ſes fleurs ; dont le principal uſage eſt pour teindre la ſoie, les étoffes, & les plumes de couleur de roſe. Quelques peuples l'emploient auſſi quelquefois pour aſſaiſonner leur nourriture.

La tige de cette plante eſt haute d'une coudée & demie, cylindrique, ferme, branchue, garnie de feuilles alternes, & en grand nombre, longues de deux pouces, larges de huit lignes, arrondies à

leur base, & embrassant la tige, terminées en pointe aigüe, garnies de côtes & de nervures, lisses, & ayant à leur bord de petites épines un peu roides. Les fleurs naissent en manière de tête à l'extrémité des rameaux. Leur calyce est composé d'écailles & de petites feuilles; duquel s'élevent plusieurs fleurons, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de Safran foncé, & découpés en cinq parties. Les embryons des graines n'ont point d'aigrettes; & lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité, elles sont très-blanches, lisses, luisantes, longues de trois lignes, plus pointues à leur extrémité inférieure, marquées de quatre angles; & elles contiennent sous une écorce un peu dure & comme cartilagineuse une espéce d'amande blanchâtre, d'une saveur d'abord douceâtre, ensuite âcre, & qui cause des nausées. Les fleurs paroissent dans le mois d'Août; les graines sont mûres en Automne. On cultive cette plante dans quelques provinces de France, d'Italie, & d'Espagne, non-seulement pour l'usage de la Médecine, mais encore pour la teinture.

On estime les graines récentes, luisantes, blanches, (quoique quelques-uns ne rejettent pas celles qui tirent sur le roux,)

celles dont la moëlle est blanche, grasse, & qui étant jettées dans l'eau vont au fond : il faut rejetter au contraire celles qui sont flasques, moisies, cariées, rousses. On ne se sert que de la moëlle, & on rejette l'écorce.

La graine de Cartame que quelques-uns appellent aussi *Graine de Perroquet*, parceque les Perroquets la mangent avec avidité, & s'en engraissent sans en être purgés, est un purgatif pour les hommes. Elle est remplie d'une huile âcre, à laquelle on doit rapporter sa vertu purgative.

Les Médecins l'ont mise de tout tems parmi les purgatifs, ou les remédes qui lâchent le ventre. On peut soupçonner que du tems d'Hippocrate quelques-uns la mettoient parmi les diurétiques.

En effet ce sage vieillard, *au livre de la Diéte*, prononce qu'elle lâche plutôt le ventre, qu'elle ne provoque les urines. Il la met aussi *dans le même livre* parmi les purgatifs. Galien, Scribonius Largus, & d'autres encore sont du même sentiment. Selon Dioscoride, le suc de cette graine pilée & exprimée, mêlé avec l'eau miellée, ou avec le bouillon de poulet, purge le ventre ; mais elle est contraire à l'estomac. Selon le même Auteur,

on en faisoit aussi de son tems des petits gâteaux avec les Amandes, le Nitre, l'Anis & le Miel cuit, que l'on partageoit en petits morceaux de la grosseur d'une Noix; on en prenoit deux ou trois avant le repas pour amollir le ventre. Quelques-uns, du nombre desquels est Schroder, lui donnent encore la vertu émétique; mais elle ne la fait pas sentir, à moins qu'on ne la donne en trop grande quantité. Mésué lui attribue la vertu de tirer la pituite & les eaux, & il la recommende comme un reméde très-excellent pour l'hydropisie anasarque, soit qu'on l'avale, soit qu'on la prenne en lavement. Il vouloit encore qu'elle eût une vertu singuliére pour les maladies du poumon. Fernel est de son avis, & il dit que la graine de Cartame éclaircit la voix. Encore aujourd'hui tous les Médecins l'emploient pour les humeurs séreuses, pour inciser, atténuer, & chasser les humeurs visqueuses & trop épaisses; & particuliérement dans l'hydropisie anasarque, la toux, l'asthme, la colique venteuse; & même on la prescrit dans la jaunisse. Quelques-uns ont observé qu'elle étoit principalement utile aux vieillards.

Les uns donnent le Cartame en substance, d'autres en émulsions; quelques-

uns enfin le mêlent avec des décoctions. Ceux qui le donnent en substance, font prendre ʒj. ou ʒij. de la moëlle, après en avoir ôté l'écorce : en émulsion ils en donnent l'expression de ʒvj. ou ℥j. de graines mondées & pilées dans du petit lait ou du bouillon de poule, ou dans quelqu'autre liqueur convenable.

Mais de quelque maniére qu'on le prenne, presque tous conviennent que le Cartame est contraire à l'estomac ; qu'il est dégoûtant, qu'il trouble les viscéres ; qu'il agit lentement, surtout lorsqu'on le donne en substance. C'est pourquoi on le prescrit très-rarement. On corrige ces défauts par des remédes aromatiques & stomachiques qui peuvent faire développer les soufres grossiers du Cartame, & par les sels alkalis qui incisent les soufres & les atténuent. Quelquefois aussi on en corrige la lenteur, & on l'aiguise par des purgatifs plus forts, comme le Séné, le Jalap, la Scammonée.

℞. Graine de Cartame, dont on aura ôté l'écorce, ʒvj.
Pilez dans un mortier de marbre, en versant peu-à-peu ℥vij. d'eau commune.
Passez. Délayez dans la colature

Syrop de fleurs de Pêcher, ℥j.
F. une émulsion, que l'on aromatisera avec s. q. d'Eleosaccharum ou avec de l'eau de Canelle.

℞. Graine de Cartame, ʒiv.
Pilez avec vj. gr. de Scammonée dans ʒiv. d'eau commune, & ℥ij. d'eau de fleurs d'Orange.
Exprimez, & dissolvez Sucre fin, ʒß.

La graine de Cartame entre dans l'Electuaire Diacartame auquel il a donné le nom, quoique la principale vertu de cet Electuaire soit due à la Scammonée, au Turbith, à la Manne, aux Hermodactes plutôt qu'à cette graine.

On prescrit l'Electuaire Diacartame seul, à la dose de ʒij. jusqu'à ʒvj. mais avec des potions purgatives depuis ʒij. jusqu'à ziij.

℞. Séné mondé, ʒij.
Sel d'Absynthe, ℈j.
Infusez dans s. q. d'eau de fontaine pendant 6. heures. Dissolvez dans la colature de ℥vj. deux ou trois gros de Diacartame, Syrop de Roses solutives avec le Séné & l'Agaric, ℥j.
F. une potion pour les maladies catarrheuses, la paralysie, la goutte, & l'hydropisie.

On emploie très-rarement en Méde-

cine les fleurs de Cartame qui sont de couleur de Safran. Quelques-uns les pilent, & s'en servent comme d'un assaisonnement. Elles donnent une belle couleur aux alimens, & elles lâchent le ventre, à la dose de ʒj. Elles purgent en substance, dit Etmuller. On dit qu'elles guérissent aussi la jaunisse ; & on prépare une Conserve avec ces fleurs seules, ou mêlées avec les fleurs de Souci, contre l'ictére jaune, contre les obstructions du foie.

On en fait un très-grand usage pour la teinture, & surtout pour donner la couleur de rose aux étoffes de soie. On en prépare aussi une lie d'un très-beau rouge, & que les femmes recherchent beaucoup pour rétablir par l'art la couleur de rose qui manque à leur visage. On l'appelle communément *Rouge d'Espagne*. Voici la maniére de le faire.

On lave plusieurs fois dans l'eau claire les étamines jaunes du Cartame, jusqu'à ce qu'elles ne donnent plus la couleur jaune : alors on y mêle des cendres gravelées, & on y verse de l'eau chaude. On remue bien le tout ; ensuite on laisse reposer pendant très-peu de tems la liqueur rouge : les parties les plus grossiéres étant déposées au fond du vaisseau,

on la verſe peu-à-peu dans un autre vaiſſeau ſans verſer la lie, & on la met pendant quelque jours à l'écart. La lie plus fine, d'un rouge foncé & fort brillante, ſe ſépare peu-à-peu de la liqueur, & va au fond du vaiſſeau : on verſe la liqueur dans d'autres vaiſſeaux ; & lorſque la lie qui reſte dans ces vaiſſeaux, après en avoir verſé l'eau, eſt parfaitement ſéche, on la frote avec une dent d'or. De cette maniére on la rend plus compacte, afin que le vent ne la diſſipe point lorſquelle eſt en fine pouſſiére. C'eſt auſſi de cette maniére que l'on donne à ce fard l'éclat brillant de l'or.

ARTICLE XXVII.

De la Poudre à vers.

LA Poudre à vers s'appelle Barbotine, Sementine, Santoline, SEMEN CONTRA, SEMENZINA, SEMENTINA, SEMEN SANCTUM, SANTOLINA, *Off.* C'eſt une poudre groſſiére, compoſée de petites têtes, oblongues, écailleuſes, d'un verd jaunâtre ; d'un goût déſagréable, amer, avec une certaine acrimonie aromatique ; d'une odeur aromatique, dégoûtante, & qui cauſe des nauſées, avec de petites feuilles

feuilles, de petits rejettons ou de petites branches canelées.

Il n'y a aucune drogue qui soit plus en usage dans les Boutiques, & dont l'origine soit moins connue. On doute encore à présent si c'est une graine, ou une capsule séminale, ou des germes de feuilles & de fleurs ; quelle est la plante qui la porte, si c'est la Zédoaire, ou l'Absynthe, ou une espéce d'Aurone, ou le petit Cypres : si elle vient en France, dans la Palestine, dans l'Egypte, ou dans la Perse, ou seulement dans le Royaume de *Boutan*, à l'extrémité des Indes orientales.

Quelques-uns assurent que cette graine naît en France, dans la Saintonge : mais il faut qu'ils n'ayent pas vû l'Absynthe de la Saintonge. D'autres qui ne sont pas mieux fondés, disent que c'est la graine de l'Aluyne, ou de l'Absynthe de mer. Rauvolfius qui a parcourru les pays orientaux, dit que c'est une espéce d'Absynthe que les Arabes appellent *Scheha*, qui naît auprès de Béthlehem, & qui est semblable à la nôtre : mais les feuilles que l'on trouve parmi cette graine, sont toutes différentes de celles de notre Absynthe. De plus il n'est pas vrai-semblable que P. Alpin qui a recherché avec tant de soin les plantes d'Egypte, & J. Veslingius

qui a fait des commentaires sur cet Auteur, qui ont demeuré l'un & l'autre quelques années en Egypte, n'en ayent fait aucune mention, si elle vient en effet dans ce pays : c'est ce qu'ils n'auroient pas manqué de faire, ne pouvant ignorer que l'on n'avoit rien de certain sur l'origine de cette graine.

P. Herman croit que c'est une espéce d'Aurone qui se trouve dans la Perse, & dans quelque pays de l'Orient ; & que ce ne sont pas tant des vraies graines que des envelopes écailleuses de graines qui ne sont pas encore parfaites, & que l'on transporte de-là dans toute l'Europe.

Tavernier, ce célebre voyageur dans l'Orient, paroît être du même sentiment que ce savant Botaniste ; puisque, *p. 2. l. 3. chap. 15. de ses Voyages*, il raconte que la Sementine croît dans le Royaume de *Boutan*, dans la haute Inde, situé sur le bord septentrional du Mogol, d'où l'on nous apporte aussi le Musc & la Rhubarbe avec cette graine : il ajoute qu'elle croît encore dans la Caramanie, province septentrionale de la Perse, mais en si petite quantité, qu'à peine suffit-elle pour l'usage des habitans de ce pays.

On ne doit pas être surpris que nous

n'ayons pas de relation certaine sur cette graine. Car il est constant qu'aucun Européen, je ne dis pas seulement Médecin, n'a pénetré dans des pays si éloignés; & d'ailleurs les Marchands sont plus attentifs à leur gain, qu'à la connoissance éxacte de leurs marchandises.

Tavernier, cet infatigable voyageur, ajoute encore la maniére dont on recueille cette graine dans ce pays.

On en cultive beaucoup dans les prairies: le produit en est cependant bien modique, puisque cette graine étant mûre tombe à terre, & se perd à la moindre agitation du vent. De plus, ces peuples s'imaginent que cette graine se corrompt en la touchant avec les mains; c'est pourquoi ils se gardent bien de la toucher: mais dans le tems de la récolte ils portent à deux mains des vans dans les prairies où il y a beaucoup de cette plante; ils les agitent continuellement, tantôt de droite à gauche, tantôt de gauche à droite alternativement, & ils attrapent les sommités pleines de graines, qui étant ainsi froissées tombent dans leurs vans. Mais nous n'avons rien de certain sur cette sorte de plante.

On estime la Poudre à vers qui est récente, qui a peu de poussiére, qui est en

grains grossiers, oblongs, d'un verd roussâtre, & odorante.

Dans l'analyse chymique, outre un flegme acide on retire encore de cette Poudre une grande quantité d'huile, soit essentielle, qui est limpide, jaunâtre, aromatique & amére, soit grossiére & empyreumatique; aussi-bien qu'un esprit urineux, avec très-peu de terre & de sel fixe salé.

On la croit utile contre les lombrics & toute sorte de vers, de quelque maniére qu'on la prenne, soit à cause de sa grande amertume que les vers ne peuvent supporter, soit à cause de son sel semblable au sel Ammoniac, par le moyen duquel elle incise & dissout la pituite visqueuse qui s'attache aux replis de l'estomac & des intestins, & qui cache dans son sein les vers, & en entretient les œufs. Elle fortifie l'estomac, elle dissipe les vents, & excite l'appétit. Elle est plus utile, quand on la donne avec l'Aquila alba, ou quelque autre préparation de Mercure, & avec de la Rhubarbe. Car de cette maniére, non-seulement elle fait mourir les vers, mais encore elle les chasse dehors avec la fange vermineuse.

On emploie cette graine pulvérisée depuis ℈j. jusqu'à ʒj. dans un verre de

Vin, ou d'eau d'Absynthe ou de Pourpier, ou de quelque autre liqueur convenable; ou on l'emploie sous la forme de bol. Quelquefois on la couvre de Sucre, afin que les enfans l'avalent plus facilement. Quelques-uns recommendent de la macerer dans du Vinaigre; mais cette préparation qui diminue sa vertu, est inutile.

℞. Poudre à vers pulvérisée, ʒj.
Aquila alba, gr. v.
Rhubarbe en poudre, gr. xviij.
M. avec s. q. de Syrop d'Absynthe.
F. un bol, que l'on fera prendre le matin à jeun, & que l'on réitérera pendant quelques jours.

On l'emploie dans la Poudre contre les vers, *de Charas*; & dans les Tablettes vermifuges, *du même Auteur*.

ARTICLE XXVIII.

De l'Anis de la Chine, appellé Semence de Badiane.

LA Semence de Badiane, l'Anis de la Chine ou de Siberie, s'appelle ANISUM INDICUM STELLATUM, BADIAN dictum, *Off.* ANISUM PEREGRINUM, *C. B. P.* 159. ANISUM PHILIPPINARUM

INSULARUM, *Cluſ. Hiſt.* 25. ZINGI FRUCTUS STELLATUS, ſive ANISUM INDICUM, *J. B.* 1. 485. FŒNICULUM SINENSE, *F. Redi exp. natural.* CARDAMOMUM SIBERIENSE Patavinorum, *Paul. Ammann. H. Boſian.* C'eſt un fruit qui repréſente la figure d'une étoile, & eſt compoſé de ſix, ſept ou d'un plus grand nombre de capſules réunies à un centre commun, en maniére de rayon: elles ſont triangulaires, longues de cinq, de huit ou de dix lignes, larges de trois, de quatre ou de cinq, un peu applaties, unies enſemble par leur baſe. Ces capſules ont deux écorces; une extérieure, dure, rude, raboteuſe, jaunâtre ou de couleur de rouille de fer; l'autre intérieure, preſque oſſeuſe, liſſe & luiſante: elles s'ouvrent en deux panneaux par le dos, lorſqu'elles ſont ſéches & vieilles; & laiſſent ſortir chacune un ſeul noyau liſſe, luiſant, applati, de deux ou trois lignes de longueur, & d'une de largeur, & de la couleur de graine de Lin; lequel ſous une coque mince & fragile renferme une amande blanchâtre, graſſe, douce, agréable au goût, & d'une ſaveur qui tient le milieu entre l'Anis & le Fenouil, mais plus vive: la capſule néanmoins a le goût du Fenouil, & un peu d'acidité, & une

odeur semblable, mais plus pénétrante. On apporte ces fruits de la Tartarie, de la Chine & des Isles Philippines.

L'arbre qui donne ces fruits, est appellé EVONIMO AFFINIS Philippinarum insularum, Anisum spirans, nuculas in capsulis stelliformiter congestis proferens. *Pluk. alm. Bot.* PANSIPANSI, *G. Camelli.* Son tronc est gros & branchu, & s'éleve à la hauteur de deux brasses, & plus. De ses branches sortent des côtes feuillées, longues d'une coudée, ou plutôt des feuilles composées de onze, treize & quinze feuilles alternes rarement crénelées, pointues, larges d'un pouce & demi, & longues de plus d'une palme. Les fleurs, au rapport de Camelli, sont en forme de grapes, de la grandeur de celles du Poivre, & paroissent comme un amas blanchâtre de plusieurs chatons. Cet arbre croît dans la Tartarie, la Chine & les Isles Philippines.

La semence de Badiane donne beaucoup d'huile essentielle, qui est plus limpide, plus subtile, plus pénétrante que celle d'Anis.

Elle a les mêmes vertus que la graine d'Anis & de Fenouil, & même elle est plus excellente. Les Orientaux la préférent à ces graines, & l'emploient pour les mêmes

uſages. Elle fortifie l'eſtomac; elle diſſipe les vents, elle excite les urines. Les Chinois ont coutume de retenir ce fruit dans la bouche après le repas : ils le mâchent pour rendre l'haleine plus agréable, pour empêcher la contagion de l'air impur, pour fortifier l'eſtomac, & pour aider la digeſtion. Ils l'infuſent auſſi avec la racine de Ninzin dans l'eau chaude, & ils boivent cette infuſion en forme de Thé pour fortifier l'eſtomac & les autres viſcéres, pour rétablir les forces abbatues, & récréer les eſprits. Ils croient que ſa vertu balſamique préſerve ou délivre du calcul des reins. Beaucoup le mêlent encore avec le Thé, le Café & d'autres liqueurs, pour les rendre plus agréables.

Aujourd'hui les Indiens préparent un Eſprit ardent aniſé avec ce fruit. Cet Eſprit eſt appellé par les Hollandois *Anis Arak*, & il eſt fort eſtimé.

La ſemence ou le noyau de ce fruit n'eſt pas dépourvu d'odeur, comme quelques-uns l'aſſurent; au contraire étant mâché, il parfume toute la bouche d'une douce odeur, & d'un goût ſuave d'Anis.

CHAPITRE SEPTIE'ME.

Des Sucs liquides & concrets des Plantes.

PAR le mot de *Suc* nous n'entendons pas ici toute sorte de liqueurs en général & sans distinction, qui découlent par les vaisseaux des plantes ; mais seulement celles qui sont d'usage en Médecine, & qui découlent d'elles-mêmes, ou le plus souvent par l'incision que l'on fait à l'arbre ; lesquelles en tombant, forment des larmes, ce qui leur en a fait donner quelquefois le nom. Ces liqueurs sont ou une résine, ou une gomme, ou une substance qui tient de la nature de l'une & de l'autre.

On les confond souvent dans les Boutiques ; car on y donne le nom de *Gomme* à quelques Résines, & même à plusieurs Gommes-résines. Afin de les distinguer plus facilement, il faut dire ce que c'est que la Résine, la Gomme, & la Gomme-résine.

La Résine est une liqueur grasse, oléagineuse, inflammable, qui ne se

dissout pas dans l'eau, mais seulement dans l'huile.

Elle est composée de parties sulfureuses, unies avec un sel acide. Par rapport à la consistence il y en a de deux sortes; l'une qui est liquide, & en même tems gluante & tenace; & l'autre qui est séche, & ordinairement friable, & qui s'amollit cependant par la chaleur.

On compte parmi les Résines liquides l'Opobalsanum, ou le Baume de Judée, le Baume du Pérou blanc & brun, le Baume de Tolu, le Baume de Copahu, le Liquidambar, le Storax liquide, la Térébenthine vraie, ou de Chio; la Térébenthine ou la Résine du Meléze, du Sapin & du Pin, & le Labdanum. On met parmi les Résines solides, le Styrax, le Benjoin, la Tacamaque, l'Oliban, le Mastic, la Sandaraque, le Sang-Dragon, le Copal, l'Anime, la Caranne, l'Elemi, la Résine de Lierre, & le Camphre.

La Gomme est un suc concret qui se dissout facilement dans l'eau, qui ne se fond point au feu, & qui ne s'y enflâme point, mais qui y pétille & fait du bruit. Elle est composée d'une petite portion de soufre unie avec de la terre, de l'eau & du sel; de sorte que ces choses étant

jointes ensemble, elles forment un mucilage : telles sont la Gomme Adragant, la Gomme Arabique, celle de notre pays, & la Manne.

Sous le nom de *Gommes-résines* on renferme plusieurs sucs concrets qui se dissolvent également dans l'eau ou dans l'huile, ou totalement ou en partie. Elles sont composées de parties résineuses & de parties gommeuses unies ensemble. Si elles ont une suffisante quantité de parties salines, toute leur substance se dissout dans l'eau : s'il n'y en a qu'une portion médiocre, il reste dans l'eau un peu de substance résineuse qui ne peut se dissoudre que dans de l'huile ou dans de l'Esprit de vin. Telles sont le Bdellium, la Myrrhe, l'Assa fœtida, la Gomme-Ammoniac, l'Euphorbe, le Galbanum, l'Opoponax, le Sagapenum, & la Sarcocolle.

DES RESINES LIQUIDES.

ARTICLE I.

Du Baume de Judée.

LE mot de *Baume* étoit autrefois le nom d'un arbre qui produit la liqueur balsamique ; mais présentement

c'est un mot générique que l'on attribue à plusieurs choses différentes, soit naturelles, soit préparées par l'art. Dans les Boutiques on donne le nom de *Baume*, non-seulement à la larme du Baumier, que les Grecs appelloient autrefois *Opobalsamum*, mais encore aux Sucs résineux, soit liquides, soit desséchés, qui par leur odeur agréable & par leurs vertus approchent un peu de l'Opobalsamum; tels sont les Baumes du Pérou, de Tolu, de Copahu, & d'autres.

On y donne encore ce nom, soit aux liqueurs spiritueuses & faites par l'art; dans la composition desquelles on fait entrer les sucs balsamiques, ou dont les vertus sont balsamiques & vulnéraires: tels sont les Baumes vulnéraires de Fioraventi, le Baume du Commandeur de Perne; soit aux liqueurs plus grossiéres, huileuses, grasses ou résineuses, préparées par l'art, comme le Baume Samaritain, le Baume verd, celui d'Hypericon, de Pommes de merveille, de Soufre de Saturne, & autres; enfin à certains Onguens dont les vertus sont plus excellentes, comme le Baume vulnéraire d'Arcæus, le Baume apoplectique. Mais il s'agit ici d'un suc gras & résineux qui découle du Baumier, & de quelques ar-

mes réſineuſes appellées *balſamiques* qui découlent de quelques autres plantes ; ſoit d'elles-mêmes, ſoit par l'inciſion.

Le Baume de Judée, d'Egypte, du grand Caire, de Conſtantinople ; le Baume blanc : OPOBALSAMUM, BALSAMELÆON, BALSAMUM JUDAÏCUM, GILEADENSE, SYRIACUM, EX MECCÂ, CONSTANTINOPOLITANUM ALBUM, *Off.* Ὀπο-βάλσαμον, *Græc.* eſt une Réſine liquide, précieuſe, blanchâtre ou légerement jaunâtre ; d'une odeur pénétrante, qui approche de celle du Citron ; d'un goût âcre & aromatique. On eſtime celui qui eſt récent, bien fluide, huileux, & d'une odeur pénétrante ; & non celui qui eſt tenace, vieux, falſifié avec de la Térébenthine ou autres drogues : ce que l'on reconnoît facilement par l'odeur & le goût.

La plante qui fournit cette liqueur, s'appelle BALSAMUM SYRIACUM, Rutæ folio, *C. B. P.* 400. BALSAMUM VERUM, *J. B.* 1. 298. BALSAMUM Lentiſci folio, Ægyptiacum, *Bellon. obſerv.* BALSAMUM, *P. Alp.* 48. Cet arbriſſeau, comme le dit P. Alpin, s'éleve à la hauteur du Troëne & du Cytiſe, & eſt toujours verd, garni de peu de feuilles ſemblables à celles de la Rue, ou plutôt à

celles du Lentisque: elles sont attachées à la même queue, au nombre de trois, de cinq, ou de sept, y ayant une feuille impaire qui la termine. Ses branches sont odorantes, résineuses & pliantes : leur substance ligneuse est blanche, sans odeur, couverte de deux écorces minces ou membraneuses; l'extérieure est rougeâtre en dehors, l'intérieure verdâtre, odorante, & d'une saveur aromatique. Ses fleurs sont purpurines, semblables à celles de l'Acacia, & fort odorantes. Ses semences sont jaunes, odorantes, âcres, amères, & donnent une liqueur jaune, semblable au Miel : elles sont renfermées dans des follicules noires, rougeâtres.

Les Auteurs ne conviennent pas entre eux du lieu où naît cet arbre. Théophraste, Dioscoride, Pline & d'autres croient que sa patrie est la Judée, & ils disent qu'on le cultive dans la vallée de Jéricho dans deux Jardins du Roi, dont l'un n'a pas plus de vingt arpens, & dont l'autre en a moins. C'est de-là qu'est venu le nom de *Baume de Judée.* Pline assure qu'il n'y a que la seule Judée à qui le Baume ait été accordé: & il observe que dans la derniére guerre des Romains & des Juifs, ceux-ci avoient exercé la même cruauté contre cet arbrisseau que con-

tre eux-mêmes; & que les Romains au contraire l'avoient défendu, & avoient combattu pour lui.

Théophraſte aſſure qu'il ne naît en aucun endroit de lui-même. Mais Dioſcoride dit qu'il ne vient pas ſeulement dans la Judée, mais encore dans l'Egypte. Strabon rapporte auſſi, qu'on le trouve dans l'Arabie, dans le pays des Sabéens ſur le bord de la mer. Enfin il eſt conſtant que ni la Judée, ni l'Egypte ne ſont pas des pays où ce Baume vienne de lui-même. Car on ne trouve à préſent aucun arbre qui porte le Baume dans la Judée: & du tems de Belon, on n'en trouvoit pas non plus; puiſque lors de l'invaſion des Turcs on les avoit négligés ou arrachés.

Cet Auteur en a ſeulement vû dans un fauxbourg appellé *Mathare*, de la ville de Memphis, aujourd'hui le Caire, où l'on cultivoit ces arbres avec ſoin dans les Jardins du grand Seigneur, & où on les gardoit ſoigneuſement. Or on les y avoit apportés, dit Belon, à grands frais, de la part du Sultan, non de la Judée, mais de l'Arabie heureuſe. Ce même Auteur aſſure encore, qu'autrefois & même de ſon tems on trouvoit ces arbres dans l'Arabie heureuſe, d'où l'on

avoit de tout tems apporté le bois & le fruit avec les autres marchandises d'Arabie, pour les vendre à Memphis. Mais Augustin Lippi étant allé au Caire l'an 1704. chercha en vain dans les Jardins de Mathare ces arbres qui portent le Baume; il y avoit déja long-tems qu'ils étoient morts. Il dit *dans ses lettres à M. Fagon, premier Médecin de Louis XIV.* qu'on n'en trouve que dans la Méque & les autres provinces de l'Arabie heureuse, où ils naissent d'eux-mêmes, selon qu'il l'avoit appris d'un Prince d'Arabie, fils du Roi de la Méque, qui lui avoit aussi enseigné la maniére de tirer ce Baume. Ainsi l'Arabie heureuse a toujours été la patrie de ce Baume, & jamais l'Egypte, ou la Judée.

L'Opobalsamum, selon P. Alpin, est blanc lorsqu'on vient de le tirer, d'une odeur excellente & très-pénétrante, qui approche de celle de la Térébenthine, mais plus suave & plus vive; d'un goût amer, âcre & astringent. Ce Baume est d'abord trouble & épais comme l'huile d'Olives que l'on vient d'exprimer: il devient ensuite très-subtil, très-limpide & très-léger, & prend une couleur verdâtre, ensuite une couleur d'or; & enfin lorsqu'il est vieux, il devient comme du Miel: alors il s'épaissit

comme la Térébenthine, il coule très-difficilement, & il perd beaucoup de son odeur.

Quand ce Baume est récent, si l'on en verse goutte à goutte dans de l'eau, il ne va pas au fond à cause de la grande légereté : mais étant versé de haut, il s'y plonge un peu ; & remontant continuellement, il s'étend sur toute la superficie de l'eau, & il se mêle avec elle, de sorte qu'il est très-difficile de l'en séparer : peu de tems après, il s'y fige & se coagule, & on le retire tout entier avec un stilet : il est alors laiteux ou blanc comme le lait. Voilà les véritables caractéres du Baume naturel & récent.

Les anciens ne recueilloient uniquement que le Baume qui découloit de l'écorce de l'arbre auquel ils faisoient une incision, & ils en retiroient une très-petite quantité. Aujourd'hui il y a trois espéces de ce Baume, selon Augustin Lippi *dans ses lettres à M. Fagon.* La premiére peut être appellée le véritable Baume ; & c'est celui qui coule de lui-même, ou par l'incision que l'on fait à l'écorce : mais on en retire une si petite quantité, qu'à peine suffit-elle pour les habitans, & pour les grands du pays ; & il est très-rare que l'on en porte ailleurs. L'autre espéce est le Baume de la Méque ou de Constantinople, qui

eſt encore précieux, & qui parvient rarement juſqu'à nous, ſi ce n'eſt par le moyen des Grands qui en font des préſens. Voici comment on le retire. On remplit une chaudiére de feuilles & de rameaux du Baumier, & l'on verſe de l'eau par-deſſus, juſqu'à ce qu'elle les ſurpaſſe. Lorſqu'elle commence à bouillir, il nage au deſſus une huile limpide & ſubtile, que l'on recueille avec ſoin, & que l'on réſerve pour l'uſage des Dames : car elles s'en ſervent pour ſe polir le viſage, & pour en oindre leurs cheveux. Tandis que l'ébullition continue, il s'éleve à la ſuperficie de l'eau une huile un peu plus épaiſſe, & moins odorante, que l'on envoie comme moins précieuſe par des caravanes au Caire, & aux autres pays ; c'eſt le plus commun en Europe.

Outre le Baume de Judée ou l'Opobalſamum, on trouve encore dans les Boutiques le Carpobalſamum ou le fruit du Baumier, & le Xylobalſamum ou le bois du Baumier.

Le fruit du Baumier, CARPOBALSAMUM, *Off.* Καρποβάλσαμον, *Græc.* eſt une baye oblongue, arrondie, plus petite qu'un Pois, qui ſe termine en une petite pointe qui a un petit pédicule ; dont l'écorce eſt ridée, brune, marquée de quatre côtes

renfermant, lorsqu'elle est bien mûre, une petite moëlle balsamique, huileuse, blanchâtre, d'une odeur & d'un goût agréable de Baume.

On estime le Carpobalsamum qui est jaune, plein, grand, pesant; d'un goût brûlant dans la bouche, qui sent un peu l'Opobalsamum. On rejette celui qui est vieux, carié, plein de poussiére, vuide, léger, & sans odeur.

Le bois du Baumier s'appelle XYLOBALSAMUM, & BALSAMI LIGNUM, *Off.* Ξυλοβάλσαμον, *Græc.* On apporte sous ce nom des tiges ou des rameaux gresles, ligneux, minces, tortus, noueux, branchus, de la grosseur d'une plume d'Oye, ou du petit doigt, couverts de deux écorces; dont l'extérieure est mince, ridée, rousse; l'intérieure d'un verd pâle, d'une saveur & d'une odeur un peu résineuse, qui approche de celle de l'Opobalsamum, lorsqu'il est récent. Il est rare de trouver le vrai bois du Baumier dans les Boutiques; ou, si l'on en trouve, il est vieux & sans aucune odeur. A la place du Xylobalsamum, on y substitue des rameaux de Lentisque oints d'Opobalsamum.

L'Opobalsamum nouveau & distillé fournit une huile subtile très-pénétrante, & il reste une certaine résine roussâtre;

laquelle étant pouſſée par le feu, donne une portion d'huile épaiſſe, & qui approche de la Térébenthine, & enfin une huile rouſſe avec quelques gouttes d'une liqueur acide. C'eſt de cette huile ſubtile & volatile que dépend la vertu de l'Opobalſamum.

Les vertus de ce Baume ſont différentes, ſelon l'âge qu'il a. Car lorſqu'il eſt récent, il contient beaucoup de parties ſubtiles, actives, & très-volatiles; ainſi il a plus de vertu que celui qui eſt vieux. Il a la réputation de guérir la corruption & la pourriture des viſcéres, & d'être utile pour les abcès du poumon, du foie, & des reins, pris intérieurement. Il eſt alexipharmaque, & il ſert beaucoup pour ceux qui ſont empoiſonnés, & qui ont été mordus par des ſerpens, ou bleſſés par des ſcorpions, ſoit qu'on le prenne intérieurement, ſoit qu'on en frote l'extérieur du corps. C'eſt ce que les anciens (Dioſcoride & Pline) aſſurent auſſi. Les Egyptiens n'ont rien de plus grand, de plus utile, & de plus certain pour ſe préſerver de la contagion de la peſte. Ils en prennent tous les jours un demi-gros. Ils guériſſent encore, en faiſant prendre de ce Baume, beaucoup de fiévres putrides, par les ſueurs abondantes qui ſurvien-

nent. Ils n'éprouvent rien de plus utile & de plus excellent, que de faire avaler tous les jours ℈ij. ou ʒj. de ce Baume dans les fiévres chroniques, dans les humeurs crues & froides, & dans les obstructions des viscéres. En un mot il n'y a aucun reméde, comme le rapporte P. Alpin, dont les Egyptiens fassent plus d'usage dans la Médecine. Ils l'emploient pour guérir presque toutes les maladies & tous leurs symptomes, & surtout pour celles qui viennent ou d'une simple intempérie froide & humide, ou des sucs froids & humides, ou du poison. On le donne avec succès dans la gonorrhée depuis xij. gout. jusqu'à xx. tous les jours le matin à jeun, & même dans les fleurs blanches, & dans la dyssenterie. On le recommende encore pour dissiper les tubercules cruds des poumons, & pour en guérir l'engorgement. Il est souvent utile dans la phthisie, en rétablissant le ton des poumons, & en adoucissant l'acrimonie de la sérosité qui se répand dans leurs cavités, & en incisant les humeurs visqueuses: c'est pourquoi il convient aussi aux asthmatiques. On le prescrit encore utilement dans les ulcéres internes, surtout des poumons, des reins & de la vessie, pourvû que ces ulcéres ne soient

pas érésypélateux, comme il arrive très-souvent. Car alors, selon l'observation de F. Hoffman, tous les balsamiques, les résineux & les huileux nuisent beaucoup, en augmentant l'inflammation, & en arrêtant l'excrétion du pus. Ainsi, lorsqu'il y a une fièvre inflammatoire, il faut s'abstenir de l'usage des balsamiques, ou du moins il faut les employer avec beaucoup de précaution. Les femmes d'Egypte se guérissent heureusement de la stérilité, soit en l'avalant, soit en suppositoire, soit en fumigation.

Il a toujours été très-célebre pour guérir les plaies, appliqué extérieurement; & il a été regardé de tout tems comme si efficace, qu'il a communiqué son nom aux onguens & aux huiles vulnéraires les plus précieuses: c'est pourquoi les Empyriques & les Charlatans, pour rendre leurs drogues plus estimables parmi le peuple, les ont honorées du nom de *Baume*. On a aussi des exemples de plaies, même dangereuses, qui ont été guéries en peu de tems par ce Baume. Il nettoie aussi les ulcéres sordides; comme l'a écrit P. Alpin, après Dioscoride. Cependant il faut observer que les balsamiques & les résineux de cette nature conviennent à la vérité très-bien aux plaies simples, ou

à celles qui consistent dans une simple solution de continuité, soit pour couvrir la plaie, & pour empêcher le contact de l'air, soit pour procurer plutôt la réunion des lévres ; car alors ces plaies qui se guériroient facilement par elles-mêmes, se cicatrisent bien plus promtement. Mais s'il y a quelque contusion ou quelque froissement des fibres charnues, ou autres qui entraînent toujours la suppuration, ce seroit en vain que l'on emploieroit les balsamiques pour en faire la réunion ; car ces parties qui se pourrissent, & dont on empêche la séparation, étant retenues trop long-tems, irritent & enflâment par leur acrimonie la partie malade. C'est ce qui fait que la guérison de la plaie est plus longue, & souvent très-difficile.

On donne le Baume de Judée envelopé avec du Sucre sous la forme de bol, ou délayé avec un jaune d'œuf en émulsion, dans du vin, du bouillon, ou quelqu'autre liqueur convenable, depuis vj. gout. jusqu'à ʒß.

℞. Baume de Judée, gout. xij.
Mêlez avec du Sucre en poudre.
F. un bol pour la gonorrhée, les fleurs blanches, & la dyssenterie.

℞. Baume de Judée, ʒß.
Jaunes d'œufs n°. ij.

Sucre cuit en consistence de Syrop dans de l'Eau Rose, ℥ij.

M. On en donnera une cuillerée dans ℥vj. de décoction pectorale, ou dans un verre de lait chaud, pour prendre en une fois dans la toux violente, dans le commencement de la phthisie, & pour résoudre les tubercules crudes des poumons.

Les femmes d'Asie & d'Egypte font un fréquent usage du Baume de Judée, pour se rendre le visage poli & uni; car on dit qu'il empêche les rides, en s'en frotant le visage.

Voici la maniére dont les Egyptiennes se servent de ce Baume, selon le rapport de P. Alpin. Elles se tiennent dans un bain très-chaud, jusqu'à ce qu'elles ayent bien chaud; alors elles se frotent la peau du visage & de la poitrine, avec ce Baume, à différentes fois & sans l'épargner; ensuite elles demeurent une heure & davantage dans ce bain fort chaud, jusqu'à ce que la peau soit imbibée de ce Baume, & bien séche; alors elles en sortent, & vont à leurs fonctions. Elles demeurent ainsi pendant trois jours le visage & la poitrine imbibés de Baume, & le troisiéme jour elles se remettent au bain, & se frotent encore comme on vient de

de le dire, employant toujours beaucoup de ce Baume. Elles recommencent la même opération plusieurs fois. Ce qui dure au moins trente jours, pendant lesquels elles ne s'essuient point la peau.

Enfin lorsque le Baume est bien sec, elles se frotent d'un peu d'huile d'Amandes amères, & ensuite elles se lavent pendant plusieurs jours dans de l'ea de Féves distillée.

Les femmes qui se servent de ce Baume parmi nous pour laver leur visage, le préparent ainsi :

℞. Baume de Judée, Huile d'Amandes douces nouvellement tirée, ana ʒij. M. avec soin dans un mortier de verre. Versez peu-à-peu ʒvij. d'Esprit de vin, en remuant continuellement avec le pilon. Versez cette liqueur dans une bouteille de verre; laissez-la reposer, jusqu'à ce que toute l'huile paroisse séparée au fond de la bouteille. Séparez-en avec soin l'esprit qui nage sur l'huile, & conservez-le pour l'usage. On mêle ʒj. de cet esprit avec ʒviij. d'eau. Ce mélange devient laiteux; c'est pour cela qu'on l'appelle *Lait Virginal*. Il est fort estimé pour laver le visage. Il ne se fait aucune précipitation

dans ce lait, & le Baume ne se sépare point.

On fait usage, quoique très-rarement, des fruits & des branches récentes du Baumier. Les vertus en sont presque les mêmes, mais moins efficaces que celles du Baume, le Carpobalsamum a moins de vertus que le Baume, & le Xylobalsamum en a encore moins. On en prescrit la poudre ou la décoction; on les donne en substance depuis ʒj. jusqu'à ʒij. & en décoction jusqu'à ℥ß.

On emploie le Baume de Judé dans les Trochisques d'*Hedicroon*, la Thériaque, & le Mithridat. Le Carpobalsamum entre aussi dans la Thériaque; le Xylobalsamum dans les Trochisques d'*Hedicroon*, & le Mithridat.

ARTICLE II.

Du Baume du Pérou, blanc & brun.

ON apporte de quelques pays d'Amérique différens Sucs résineux qui sont excellens, & auxquels on donne le nom de *Baume*, à cause de leurs grandes vertus, qui sont communes avec celles du Baume de Judée. Il y en a surtout

trois ou quatre célebres espéces ; savoir, le Baume du Pérou blanc & brun, le Baume de Tolu, & le Baume de Copahu.

Le Baume blanc du Pérou, BALSAMUM PERUVIANUM ALBUM, *Off.* est un suc fluide, tenace, moins épais que la Térébenthine, résineux; inflammable, limpide, d'un blanc jaunâtre ; légerement âcre, un peu amer, d'une odeur pénétrante & suave, qui approche du Styrax. On l'apporte des pays d'Amérique de la domination Espagnole.

Le Baume brun ou *noir* du Perou, BALSAMUM PERUVIANUM FUSCUM, *vel* NIGRICANS, *Off.* est un suc fluide, résineux, tenace, de la consistence de la Térébenthine; de couleur d'un roux qui tire sur le noir, avec une odeur très-pénétrante, qui ressemble à celle du Benjoin; un peu âcre, qui pique légerement la langue; qui étant approché du feu, s'enflâme aisément, & qui répand une fumée qui est aussi de même d'une odeur très-douce. On doit rejetter celui qui est noir, qui a moins d'odeur, ou qui a une odeur empyreumatique ou de fumée.

Ces deux sucs tirent leur origine du même arbre. Il s'appelle HOITZILOXITL, seu ARBOR BALSAMI INDICI, BALSAMIFERA PRIMA, *Hernand.* 51.

Balsamum ex Peru, *J.B.* 1. 295. Cabureiba seu Balsamum Peruvianum, *Pison.* 119. Cabui Iba, *Marcgr.* 137. Cet arbre est de la hauteur d'un Citronnier, garni de feuilles, semblables à celles de l'Amandier, mais plus grandes, plus arrondies, & plus pointues. Ses fleurs sont à l'extrémité des rameaux, attachées à des pédicules jaunes d'abord, de la figure de petites gousses longues; mais dans la suite ils ont la figure comme de certaines feuilles longues & larges, ayant à leur extrémité une cavité, dans laquelle sont renfermées des graines pâles ou blanchâtres, oblongues & un peu torses, semblables à celles du Citronnier. En quelque tems de l'année que l'on fasse des entailles à l'écorce ou au tronc de cet arbre, & surtout après les pluies, il en découle cet excellent Baume.

Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique méridionale, comme dans le Pérou.

Il paroît que c'est ce même arbre que Monard décrit, *chap.* 9. auquel il attribue deux écorces, l'une épaisse comme le Liége, & l'autre mince; & un fruit qui n'est pas plus gros qu'un Pois, à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur du doigt, & qui est blanche.

Le premier Suc qui est blanc, découle de l'écorce de l'arbre, à laquelle on fait une incision. On retire l'autre par la décoction, qui est très-usitée chez les Indiens. Ils coupent par petits morceaux le bois du tronc, l'écorce & les rameaux; ils les jettent dans une grande chaudière pleine d'eau, qu'ils font bouillir suffisamment. Lorsque l'eau est refroidie, il nage dessus une huile rousâtre, ou d'un rouge qui tire sur le brun; ils la recueillent avec des coquilles, & ils la conservent.

Le Baume blanc du Pérou étant distillé, selon le rapport de P. Herman, donne une huile qui se change aussitôt en un sel qui est comme le Sucre, blanc comme le Camphre; lequel sel est composé de particules huileuses, subtiles, unies intimement à un sel acide volatil.

On recommende le Baume du Pérou, soit le blanc, soit le brun, pour les mêmes usages que le Baume d'Arabie, & on le donne de la même maniére depuis gout. iv. jusqu'à xij. dans l'asthme, la phthisie, la néphrétique, & la suppression des régles. Appliqué extérieurement, il adoucit les douleurs qui viennent d'humeurs froides; il guérit la contraction des nerfs, il est fort utile

pour consolider les plaies. Il faut se donner de garde de son odeur qui est violente & qui attaque & appésantit la tête, & qui cause quelquefois la lypothymie. On l'emploie dans les Pilules balsamiques de *R. Morton*.

℞. Conserve de Roses rouges, ʒj.
Baume de Lucatelle, ʒß.
Baume du Pérou, gout. iij.
M. F. un bol pour la toux invéterée, la phthisie commençante, les ulcéres internes, les chûtes considérables & la dysenterie.

Le Baume du Pérou dissout avec un jaune d'œuf devient beaucoup plus âcre, selon l'observation d'Etmuller ; & il irrite plus la gorge que si on le prenoit seul.

ARTICLE III.

Du Baume de Tolu.

LE Baume de Tolu, BALSAMUM TOLUTANUM, *Off.* BALSAMUM SOLIDUM, *Quorumd.* que l'on appelle encore communément *Baume d'Amérique*, *Baume de Carthagéne*, *Baume dur*, *Baume sec*, est un suc résineux, tenace, d'une

consistence qui tient le milieu entre le Baume liquide & le sec; de couleur d'un rouge-brun, tirant sur la couleur d'or; d'une odeur très-pénétrante, qui approche de celle du Benjoin ou du Citron; d'un goût doux & agréable, & qui ne cause pas des naussées comme les autres Baumes.

On l'apporte dans de petites calebasses, d'une province de l'Amérique méridionale, située entre les villes de *Carthagéne* & de *Nombre de Dios*. Les Indiens appellent ce pays du nom de *Tolu*, & les Espagnols lui donnent celui de *Honduras*. Ce Baume se sèche avec le tems, & se durcit de sorte qu'il devient fragile.

L'arbre qui le porte, s'appelle BALSAMUM TOLUTANUM, foliis Ceratiæ similibus, quod candidum est, *C. B. P.* 401. BALSAMUM DE TOLU, *J. B.* 1. 196. BALSAMUM PROVINCIÆ TOLU, Balsamifera quarta, *Hernand.* 53. Cet arbre est semblable aux bas Pins: il répand de tout côté plusieurs rameaux, & il a des feuilles semblables au Caroubier, toujours vertes. Je n'ai point trouvé de description plus éxacte. On fait une incision à l'écorce tendre & nouvelle, à l'ardeur du soleil: on reçoit la liqueur qui coule, dans des cuilliéres faites de cire noire;

on la verſe enſuite dans des calebaſſes, ou dans d'autres vaiſſeaux que l'on a préparés pour cela.

On attribue à ce Baume les mêmes vertus qu'au Baume du Pérou : & même quelques-uns le croient plus excellent. Les Anglois en font un fréquent uſage, ſurtout dans la phthiſie & les ulcéres internes. On le vante ſurtout pour conſolider les ulcéres, & les défendre de la pourriture ; dans les plaies des jointures, dans les coupures & les piquûres des nerfs. Il n'a point d'acrimonie ; c'eſt pourquoi les malades le prennent plus facilement, étant diſſout dans quelque liqueur.

C'eſt avec ce Baume que l'on prépare de la maniére qui ſuit, le Syrop balſamique de la *Pharmacopée de Londres*, qui eſt très-uſité parmi les Anglois.

℞. Baume de Tolu, ℥ij.
Eau claire, ℥xij.
F. bouillir dans un vaiſſeau fermé au B. S. pendant deux ou trois heures. Ajoutez à la colature froide ℥xx. de Sucre très-blanc, cuit à la conſiſtence d'Electuaire ſolide.
F. un Syrop.

ARTICLE IV.

Du Baume de Copahu.

LE Baume de Copahu, BALSAMUM BRASILIENSE, BALSAMUM vel OLEUM COPAÏBA, COPAÏVA, vel COPAU, *Off.* CAPIVUS, *Dale Pharmacol.* eſt un ſuc réſineux, liquide, de la conſiſtence de l'huile lorſqu'il eſt récent, qui devient tenace & gluant avec le tems, d'un blanc jaunâtre; d'un goût âcre, amer, aromatique; d'une odeur pénétrante, & qui approche de l'odeur du bois appellé *Calambourg.* Les Portugais l'apportent du Bréſil en Europe.

On trouve dans les Boutiques deux eſpéces de ce ſuc : l'un plus limpide, de couleur pâle ou jaunâtre, d'une odeur agréable; d'un goût un peu amer, d'une conſiſtence plus fluide ou plus épaiſſe, ſelon qu'il eſt plus ou moins vieux, approchant de celle de la Térébenthine; c'eſt la meilleure eſpéce. L'autre eſt plus groſſier, blanchâtre, moins limpide, tenace, de la conſiſtence du Miel; d'une odeur moins agréable, qui approche de celle de la Térébenthine; d'un goût amer,

désagréable, avec une portion d'eau trouble à son fond. Cette espéce paroît falsifiée, ou du moins extraite par la décoction des branches & de l'écorce de l'arbre : c'est pourquoi on ne l'estime pas.

L'arbre d'où découle ce suc, s'appelle COPAÏBA, *Pison.* 118. & *Marcgr.* ARBOR BALSAMIFERA BRASILIENSIS, fructu monospermo, *Raii Hist.* 1659. Il est assez élevé. Ses racines sont grosses, nombreuses, répandues de tout côté sur la terre : son tronc est droit, fort gros, couvert d'une écorce épaisse ; son bois est d'un rouge foncé, parsemé de taches comme du Vermillon, aussi dur que le Hêtre, portant beaucoup de branches fort étendues, & qui se partagent en plusieurs petits rameaux.

Les feuilles naissent en grand nombre sur les rameaux : elles sont plus vertes en dessus, & d'un verd plus clair en dessous ; arrondies, & presque ovalaires, longues de quatre ou cinq doigts, larges de deux, ou de deux & demi ; marquées de côtes & de nervures en dessous, & portées sur une queue assez grosse, de la longueur d'un doigt. Les fleurs sont en grand nombre à l'extrémité des rameaux ; composées de cinq pétales de grandeur médiocre. Quand les fleurs sont tombées,

Il leur succéde des gousses de la longueur du doigt, arrondies & brunes; lesquelles étant mûres, s'ouvrent aussitôt qu'on les presse entre les doigts, & laissent sortir le noyau qu'elles contiennent, qui est ovalaire, de la grosseur & de la figure d'une Aveline, dont l'écorce extérieure est une peau mince, noirâtre, recouverte jusqu'à la moitié d'une pulpe jaune, visqueuse, molle, qui a l'odeur des Pois, lorsqu'on les écrase. L'amande qu'il renferme, & qui est bonne à manger, & molle comme de la corne bouillie, se brise aisément entre les dents; de peu de goût, d'une couleur d'eau: les Singes l'aiment beaucoup, selon le rapport de G. Marcgrave, *dans son Histoire naturelle du Brésil.*

Cet arbre croît dans les forêts épaisses qui sont au milieu des terres du Brésil. Il vient aussi dans l'Isle de Maranhon & dans les Isles Antilles voisines, où dans la grande chaleur de l'Esté on fait une profonde incision dans le tronc; & il en découle une liqueur huileuse & résineuse, qui est d'abord limpide comme l'huile distillée de Térébenthine, qui devient ensuite plus épaisse, & d'un blanc jaunâtre. La liqueur qui coule la premiére, se garde séparément comme plus excel-

lente que celle qui vient après. Si on fait cette incision dans le tems convenable, & qu'elle soit profonde, & qu'elle passe l'écorce, dans l'espace de trois heures on retire douze livres de ce Baume : mais si on la fait hors du tems, on n'en retire que très-peu ou point du tout. Cette incision étant couverte aussitôt avec de la cire ou de l'argille, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité, environ quinze jours après.

Les Menuisiers recherchent le bois de cet arbre, à cause de sa belle couleur qui est d'un rouge foncé, soit pour en faire des planches larges, soit pour des ouvrages de marqueterie. On s'en sert aussi pour la teinture.

Le Baume de Copahu distillé avec beaucoup d'eau commune, a donné une huile transparente, d'une odeur subtile & agréable : l'eau distillée avoit la même odeur.

Le reste du Baume qui nageoit sur l'eau dans la cucurbite, réduit à la consistence de résine, avoit une odeur résineuse. La distillation ayant été faite dans la cornue, il est sorti quelque portion d'huile étherée, une assez grande portion d'une liqueur un peu acide, & enfin une huile épaisse, empyreumatique, rouge d'abord,

ensuite brune. Il est resté du charbon ou une masse noire, spongieuse, brillante, légere, dont on n'a tiré aucun sel par la lixiviation. D'où il est clair que le Baume de Copahu est composé d'une huile subtile & d'une huile grossiére mêlées avec un sel acide ; & c'est de ces choses que dépend son efficacité.

Thomas Fuller, Médecin de Cambridge, observe que le Baume de Copahu ne donne pas à l'urine l'odeur de Violette, comme la Térébenthine a coutume de le faire, mais un goût fort amer. Ce même Auteur donne beaucoup de louanges à ce Baume. Il adoucit la salure muriatique de la sérosité, de la salive & de l'urine, en envelopant les pointes salines : il rétablit le sang qui est dépouillé des parties huileuses, & il remédie à sa cachéxie scorbutique, rance, & qui tend à la pourriture. Il est bon, non-seulement à l'extérieur, mais encore intérieurement pour guérir les plaies; car il les mondifie & les consolide. Il guérit toutes sortes de plaies, surtout celles des nerfs; il arrête la dyssenterie & les autres flux de ventre, les fleurs blanches & la gonorrhée. Il est surprenant combien il est propre à déterger, à affermir & à guérir les reins, les uretéres &

la veſſie obſtrués par des grains de ſable, relâchés par la mucoſité, ou ulcerés & purulens. Il excite l'urine, il en guérit les ardeurs, & il purifie plus efficacement que tous les autres Baumes, ce qu'elles contiennent de ſanguinolent, de puant & de purulent.

Le même Fuller vante encore ce Baume comme un excellent béchique. Il déterge les bronches, dit-il; il rend le ton & la ſanté aux poumons, & il diſſout les tubercules cruds. Ce ſavant Médecin a obſervé que l'on a guéri totalement des toux infiniment dangereuſes, & qui menacoient viſiblement de la phthiſie, par le ſeul uſage de ce Baume. Il aſſure qu'il convient auſſi très-bien à ceux qui ont une fiévre hectique, quoiqu'il ſoit fort amer & évidemment chaud; car il domte puiſſamment l'acrimonie & la ſalure des humeurs, & il détruit la pourriture

On le donne ſeul dans un œuf à la coque, ou mêlé avec du Vin, ou quelque autre liqueur, ou ſous la forme de bol avec du Sucre, la poudre de Réglisſe, ou quelque autre poudre convenable. La doſe eſt depuis v. gout. juſqu'à xv. ou xx. Si on en donne ʒij. ou ʒiij. pour une priſe, il purge auſſi-bien que la Térébenthine.

℞. Baume de Copahu, ʒß.
Jaune d'œuf, n°. ij.
Syrop de Lierre terreſtre, ʒij.
Bon Vin, ʒviij.
M. On en donnera une ou deux cuillerées le matin & le ſoir, pour les ulcéres du poumon & les tubercules.

℞. Baume de Copahu, gout. xv.
Régliſſe en poudre, Succin préparé, ana gr. xv.
Antihectique de Potérius, gr. xij.
Syrop de Lierre terreſtre, ſ. q.
M. F. un bol, pour guérir l'ulcére des poumons.

℞. Racine de Butua en poudre, & Régliſſe, ana ʒß.
Baume de Copahu, ſ. q.
M. F. un bol, que l'on donnera le matin & le ſoir pour déterger & guérir l'ulcére des reins & de la veſſie.

℞. Pierre hématite, Maſtic, Sang-Dragon, ana ʒß.
Cachou, & Corail rouge, pp. ana ʒj.
Baume de Copahu, ſ. q.
M. F. un Electuaire, dont la doſe eſt ʒj. deux fois le jour dans les fleurs blanches.

℞. Rhubarbe en poudre, ʒiij.
Panacée Mercurielle, ʒj.
Baume de Copahu, ʒjß.

M. F. un Electuaire, dont la dose est ʒj. tous les jours, matin & soir, pour guérir la gonorrhée virulente, en purgeant le malade tous les quatre jours avec les Pilules Mercurielles.

On tire différentes Teintures des Baumes dont nous venons de parler ci-dessus, & auſquelles on donne beaucoup d'éloges.

Celle-ci tiendra la place de toutes.

℞. Bois d'Aloës,
Racine d'Angélique,
Iris de Florence,
Aristoloche ronde, ana ʒj.
Feuilles de Dictame de Créte, Sommités d'Hypericon, de Romarin, de Lavande, Safran, ana ʒß.
Esprit de Vin, ℔jß.

F. digerer dans un vaisseau de verre bien fermé, exposé au soleil pendant un mois.

Prenez aussi séparément Myrrhe, Aloës, Benjoin, Oliban, ana ʒß. Versez-y ℔j. d'Esprit de vin. Digerez aussi pendant un mois. Alors mêlez les deux liqueurs après les avoir passées. Ajoutez-y Baume de Copahu, ʒij.
Baumes de Judée, du Pérou, de

Tolu, Styrax liquide, Térébenthine de Cypre, ana ℥j. Digerez de nouveau pendant quinze jours, & gardez la liqueur pour en faire usage, soit intérieurement, soit extérieurement.

Il faut cependant se donner de garde de faire usage intérieurement des Baumes, lorsqu'il y a beaucoup de fiévre ; car ils allument le sang, & le portent à la phlogose. C'est pourquoi si on en fait usage mal-à-propos, ou trop long-tems, ou si l'on en donne une trop grande dose, la fiévre s'allume, il survient des hémorragies, des maux de tête, des palpitations, ou l'inflammation de quelque viscére. Souvent même le dégoût ou une digestion difficile accompagne l'usage des Baumes, puisque leurs particules résineuses émoussent le levain de l'estomac. C'est pourquoi il faut les donner loin des repas, & en petite dose.

ARTICLE V.

Du Liquidambar.

LE Liquidambar, LIQUIDAMBARUM, & AMBARUM LIQUIDUM, *Off.* est un suc résineux, liquide, gras, d'une consistence semblable à la Térébenthine ; d'un jaune

rougeâtre ; d'un goût âcre, aromatique ; d'une odeur pénétrante, qui approche du Styrax & de l'Ambre. On l'apportoit autrefois de la nouvelle Eſpagne, de la Virginie, & d'autres Provinces de l'Amérique méridionale. Quelquefois même on apportoit en même tems une huile plus tenue que le Liquidambar, plus fluide & plus pénétrante que l'on en retiroit ; on l'appelloit *Huile de Liquidambar* ; elle étoit rouſsâtre & plus limpide.

On faiſoit autrefois beaucoup d'uſage de ces ſubſtances, & on les trouvoit ſouvent & en grande quantité dans les boutiques des Parfumeurs. Mais préſentement que les parfums ne ſont preſque plus en uſage, on les trouve très-rarement dans les Boutiques ; de ſorte même qu'elles y ſont entiérement inconnues.

L'arbre qui donne ce Suc, s'appelle Liquidambari Arbor, ſive Styraciflua, Aceris folio, fructu tribuloïde, id eſt, pericarpio orbiculari ex quàm plurimis apicibus coagmentato ſemen recondens, *Pluk. Phyt. Tab.* 42. Xochiocotzo-Quahuitl, ſeu Arbor Liquidambari Indici, *Hernand.* 56. Ococotl Indorum, *Nicol. Monard.* Styrax Aceris folio, *Raii Hiſt.* 1681. Arbor Virginiana, Aceris folio ; potiùs Platanus

Virginiana Styracem fundens, *Ejusd.* 1799.

C'est un arbre fort ample, beau, grand, branchu, & touffu. Ses racines s'étendent de tout côté : son tronc est droit : son écorce est en partie rousâtre, en partie verte, & odorante. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Erable, partagées en trois pointes & davantage, blanchâtres d'un côté, d'un verd plus foncé de l'autre, dentelées à leur circonférence, larges de trois pouces. Nous ne savons rien de ses fleurs. Les fruits sont sphériques, épineux comme ceux du Plane, composés de plusieurs capsules jaunâtres, saillantes & terminées en pointe, dans lesquelles sont renfermées des graines oblongues & arrondies.

Il découle de l'écorce de cet arbre, soit naturellement, soit par l'incision que l'on y fait, un suc résineux, odorant & très-pénétrant, qui s'appelle *Liquidambar*. On sépare de ce même suc récent, & placé dans un lieu convenable, une liqueur qui s'appelle *Huile de Liquidambar*, laquelle est beaucoup plus subtile & bien plus douce que le Liquidambar. Quelques-uns coupent par petits morceaux les rameaux & l'écorce de cet arbre, qu'ils font bouillir, & dont ils retirent une huile qui

nage sur l'eau, & qu'ils vendent pour le vrai Liquidambar. On mêle aussi l'écorce de cet arbre coupée par petits morceaux avec la résine, pour lui conserver une odeur plus douce, & qui dure plus longtems dans les fumigations.

On consumoit autrefois beaucoup de Liquidambar, pour donner une bonne odeur aux peaux & aux gants. Mais présentement à peine connoissons-nous de nom ce parfum. Les Auteurs le disent utile pour la plûpart des maladies froides, pour résoudre les tumeurs ; & on le recommende spécialement pour les tumeurs & les obstructions de la matrice, & pour exciter les régles. Il n'est plus présentement en usage, non plus que la plûpart des parfums : car ils font mal à la tête, & la rendent pésante aux gens de notre pays, & causent aux femmes des affections hystériques.

Article VI.

Du Storax liquide.

Les Boutiques, en suivant les Arabes, distinguent à présent deux sortes de Storax ; savoir, le liquide, & le sec ; au lieu que les Grecs n'en reconnoissent qu'un, qui est le sec : car il ne paroît pas qu'ils ayent connu le liquide. Ces deux

sortes de Storax sont entiérement différentes. Nous parlerons présentement du Storax liquide, & nous traiterons dans la suite du Storax sec.

Le Storax liquide, STYRAX LIQUIDUS, *Off.* MIHA, *Arab.* COTTER-MIJA, *Turcarum;* ROCA-MALHA SINENSIUM, *Garz.* est un suc résineux, dont on trouve deux espéces dans les Boutiques ; le pur, & le grossier. Le Storax liquide pur est un suc résineux, d'une substance tenace & mielleuse, semblable à la Térébenthine, à demi transparent ; brun, ou d'un brun rougeâtre, ou même d'un gris brun; d'une odeur forte, & qui approche un peu du Storax solide, mais presque désagréable à cause de sa violence ; d'un goût un peu âcre, aromatique, huileux. On estime celui qui est gluant, jaune, transparent ; & très-odorant.

Le Storax moins pur ou grossier est un suc résineux, semblable à de la lie, brun ou grisâtre, opaque, gras, & peu odorant, & qui paroît être la lie du précédent, & que l'on ne doit pas employer, même dans les remédes externes, qu'après l'avoir passé & purifié de la crasse qu'il contient. Le commun des Boutiques, après quelques Arabes, donnent au Storax le nom de *Stacte*, mais mal-à-

propos ; puisque le Stacte des Grecs est la colature de la Myrrhe, comme on le peut voir dans Dioscoride. On trouve rarement dans les Boutiques le Storax liquide pur & véritable : car souvent il est sali par la sciure ou la poussiére de bois, ou bien l'on substitue des liqueurs factices à sa place.

Il y a un grand différend parmi les Auteurs sur l'origine du Storax liquide : car les uns croient que ce n'est autre chose que la colature de la Myrrhe, à cause du nom de Stacte que quelques-uns lui donnent. Mais outre la différence du goût & de l'odeur qui se trouve entre la Myrrhe & le Storax, il est clair que ce sont des choses entiérement différentes ; parceque la Myrrhe qui est une substance qui tient le milieu entre la gomme & les résines, se dissout en partie facilement dans toute sorte de liqueur aqueuse, & que le Storax liquide ne s'y dissout point du tout, mais seulement dans des liqueurs huileuses & grasses, de même que les autres résines. D'autres croient que le Storax liquide est fait du Storax Calamite dissout dans l'huile ou le vin, mêlé avec de la Térébenthine cuite de Vénise ; laquelle décoction étant refroidie, le Storax liquide va, dit-on,

au fond, & il nage au dessus une substance huileuse. D'autres le font venir de l'expression. D'autres disent que c'est une huile exprimée des Noix de l'arbre d'où découle le Storax. D'autres prétendent que le Storax liquide se fait par la décoction de l'écorce ou des tendres rameaux, & des bourgeons du Storax, ou du Liquidambar, comme d'autres le soutiennent. D'autres assurent que le Storax Calamite & le liquide sont le même suc, & qu'ils ne différent que par la consistence. Samuel Dale assure que tout ce que l'on vend chez les Apoticaires de Londres pour du Storax liquide, est une chose tout-à-fait factice.

Cependant Jacque Petiver Apoticaire de Londres, de la Société Royale, & habile Naturaliste, rapporte *dans les Transf. Philosoph. de la Société Royale de Londres*, n°. 313. que le Storax liquide que les Turcs & les Arabes appellent COTTER-MIJA, est le suc d'un certain arbre qui s'appelle ROSA MALLOS, qui naît dans l'Isle de Cobras, dans la mer Rouge, éloignée de trois journées de la ville de *Suez*. On enléve l'écorce de cet arbre tous les ans, on la pile, & on la fait bouillir dans l'eau de la mer jusqu'à la consistence de glu : ensuite on recueille

la substance résineuse qui nage dessus. Mais comme elle contient encore beaucoup de crasse ou d'écorce en poudre, on la fond de nouveau dans l'eau de la mer, & on la passe. On renferme séparément dans de petits tonneaux cette résine ainsi purifiée, & cette espéce de résidu épais qui reste après la purification; & on les transporte à Moca, célebre foire d'Arabie. Ce sont-là les deux espéces de Storax que l'on trouve dans les Boutiques.

Ce parfum est beaucoup estimé chez les peuples d'Orient, qui en font grand usage. Le tonneau qui contient 420. livres, se vend depuis cent quatre-vingt jusqu'à trois cens soixante francs, selon que le Storax est plus ou moins pur, ou plus ou moins grossier.

Nous ne trouvons aucune description de cet arbre.

On attribue les mêmes vertus au Storax liquide, qu'aux autres Baumes dont nous venons de parler. On le prescrit intérieurement depuis iij. gout. jusqu'à xij. pour déterger & guérir les ulcéres internes. On l'emploie très-fréquemment dans les contusions, les plaies & les ulcéres externes, surtout les scorbutiques. On le recommende très-fort pour empêcher la pourriture, & pour prévenir le sphacéle.

On

On l'emploie dans l'Onguent de Styrax, dont on fait un fréquent & heureux usage dans l'Hôtel-Dieu de Paris. Voici comment on le prépare.

℞. Huile excellente de Noix, ℥v.
Gomme Elémi, Cire neuve, ana ℥iij. ʒiij.
Colophone, ℥vijß.
Le tout étant fondu, ajoutez Storax liquide & pur, ℥iij. ʒiij.
F. un Onguent.

ARTICLE VII.

De la Térébenthine, & de ses différentes espéces.

ON donne dans les Boutiques le nom de Térébenthine à quatre sortes de sucs résineux, quoiqu'il ne convienne qu'à la seule résine qui découle du Térébinthe. Il y a donc quatre sortes de Térébenthine; savoir, celle de Chio, celle de Veniſe, celle de Strasbourg, & la commune.

La Térébenthine de Chio s'appelle TEREBENTHINA CHIA vel CYPRIA, *Off.* Πιτύη τερμινθίνη, *Græc.* TEREBENTHINA, *Latin.* TERMINTHINA, *Quorumd.* FERBENTINA.

FEREBINTHINA, TREBINTHINA, TREMENTINA, aut FERMENTINA : HELC ALIMBATH, seu HELT ALIMBACH, *Arab.* C'eſt un ſuc réſineux, liquide, qui découle du Térébinthe ; blanc, jaunâtre, ou de la couleur du verre, tirant un peu ſur le bleu, quelquefois tranſparent ; de conſiſtence, tantôt plus ferme, tantôt plus molle ; fléxible & glutineux. Lorſqu'on frote la Térébenthine entre les doigts, elle ſe briſe quelquefois en miettes ; le plus ſouvent cependant elle eſt comme le Miel ſolide : elle cede, & s'attache aux doigts comme lui ; ſon odeur eſt âcre, non déſagréable, ſemblable à la Réſine du Meléze ou à la Térébenthine de Veniſe, ſurtout lorſqu'on la manie dans les mains, ou qu'on la jette ſur les charbons ; elle eſt modérément amére au goût, & âcre. On eſtime beaucoup celle que l'on apporte des Iſles de Chio & de Cypre : c'eſt de ces Iſles qu'elle tire ſon nom. Les anciens Grecs la connoiſſoient, & ils en faiſoient uſage.

Cette Réſine découle d'un arbre qui s'appelle TEREBINTHUS VULGARIS, *C. B. P.* TEREBINTHUS, *J. B.* C'eſt un arbre qui eſt toujours verd, de la groſſeur d'un Poirier, ayant une écorce épaiſſe, cendrée & gerſée. Ses branches s'étendent au large

& les feuilles y sont alternativement rangées, conjuguées, roides & fermes, peu différentes de celles du Laurier, mais plus obtuses. Les fleurs au commencement de May se trouvent ramassées par grapes au bout des petites branches : ces fleurs sont des étamines de couleur de pourpre, auxquelles il ne succéde aucun fruit; car l'espéce qui rapporte du fruit, a des fleurs qui n'ont point d'étamines. Les fruits viennent aussi en grapes ; ils sont arrondis, longs de deux ou trois lignes, ayant une coque membraneuse rougeâtre ou jaunâtre, un peu acide, styptique & résineuse : ce fruit est une coque qui n'a qu'une loge, souvent vuide, d'autrefois pleine d'une amande.

On rencontre fréquemment cet arbre dans le Languedoc ; & dans le bois de Valène, auprès de Montpellier, où Lobel a remarqué que la Térébenthine sortoit par les incisions que l'on faisoit à l'arbre. Le Térébinthe naît de lui-même dans l'Isle de Chio le long des grands chemins, & répand beaucoup de Térébenthine épaisse, d'une couleur blanche, tirant sur le bleuâtre, presque sans saveur, & sans odeur, ne s'attachant presque pas aux dents, & s'endurcissant facilement, comme l'a observé M. Tournefort.

Cet arbre est chargé vers l'Automne de certaines vessies attachées aux feuilles & aux rameaux, presque semblables à celles qui naissent sur les feuilles de l'Orme, mais pâles ou de couleur purpurine; & quelquefois on trouve à l'extrémité des branches des excroissances cartilagineuses de la figure de cornichons, longues de quatre, cinq, six doigts, & davantage, de forme différente, creuses & rousâtres; lesquelles, de même que les vessies, étant ouvertes, paroissent contenir une petite quantité d'humeur visqueuse, couverte d'ordures cendrées & noirâtres, & de petits insectes aîlés. Tous les Auteurs qui ont parlé de cet arbre, ont fait mention de ces excroissances; & elles ne sont autre chose, comme le pense Rai, que des espéces de galles produites par des insectes qui piquent les feuilles & les rameaux, & y déposent leurs œufs, & leur fournissent par-là une matrice propre à les faire éclore, les nourrir ensuite, & les conserver par une sage prévoyance de la nature. On ne ramasse point cependant de résine de ces vessies, ni de ces excroissances; mais on la retire du bois. On fait des incisions aux troncs & aux branches de cet arbre, après qu'il a poussé ses bourgeons, ainsi qu'aux autres arbres

qui sont résineux ; & de ces incisions découle une résine d'abord liquide, qui dans la suite s'épaissit peu-à-peu, & se desséche.

Kæmpfer fait mention d'une Térébenthine de Perse, très-usitée parmi les Orientaux, qui n'est pas différente de celle de Cypre, que l'on recueille dans les montagnes & dans les deserts aux environs de Schmachia dans la Médie, de Schiras dans la Perse, dans les territoires de Luristan & de Larens, & surtout dans la montagne qui est auprès du village célebre de *Majin*, éloigné d'une journée de *Sjiraso*, où il naît des Térébinthes ou des Pistachiers sauvages en grande abondance. Les habitans retirent beaucoup de liqueur résineuse qui coule pendant la grande chaleur, de l'arbre auquel on a fait une incision ; ou de lui-même, des fentes & des nœuds des souches qui se pourrissent. Ils font un peu cuire cette liqueur à un feu lent, & ils la versent avant qu'elle commence à bouillir. Etant refroidie, elle a la couleur & la consistence de la Poix blanche.

Cette Térébenthine ne sert à autre chose chez les Orientaux, dit Kæmpfer, que de masticatoire. Les femmes qui demeurent au-deçà du fleuve Indus, en

ont toujours dans la bouche ; de sorte qu'elles ont bien de la peine à se passer de cette résine, lorsqu'elles y sont accoutumées. On dit qu'en attirant la lymphe, elle ôte les fluxions, donne de la blancheur & de la fermeté aux dents, excite l'appétit, & donne à la bouche une haleine agréable. On en trouve partout dans les Boutiques & chez les Parfumeurs des Turcs, des Perses & des Arabes, sous le nom Turc de *Sakkis*, & sous le nom Persan de *Konderuun*.

Les habitans du mont Benna en Perse ne tirent pas la Térébenthine du tronc en y faisant une incision ; mais ils brûlent le bois même de l'arbre pour en faire sortir la résine, jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'un rouge-brun foncé: elle sert aux Peintres à cause de la vivacité de sa couleur ; car cette résine est dure, friable & brillante. On en trouve dans les Boutiques sous le nom de *Sijah Benna* ; c'est-à-dire, noir du mont Benna ; ou *Rengi Sulach*, c'est-à-dire, couleur de Sulach.

Dans l'analyse chymique, ℔ijß. de Térébenthine ont donné ʒix. d'une huile subtile, limpide, & de la couleur de l'eau; ʒv. huile jaunâtre; ʒxxij. d'une huile plus épaisse & rousâtre; lx. gr. de liqueur acide. Le *caput mortuum* qui est resté dans

la cornue, pesoit ʒvij. gr. xxx. dont on n'a point tiré de sel fixe, après l'avoir calciné pendant huit heures.

On fait usage de cette Térébenthine, comme de toutes les autres, soit intérieurement, soit extérieurement. Appliqué à l'extérieur, elle amollit, elle digére, elle discute, elle résout, elle purifie les ulcéres, & réunit les lévres des plaies récentes. Mais nous employons rarement cette résine pour l'extérieur; parceque celle du Meléze est plus commune, moins chere, & aussi bonne. On la prescrit souvent pour l'intérieur, parcequ'elle est moins âcre. On la compte parmi les remédes balsamiques & vulnéraires. Effectivement son efficacité est très-grande pour mondifier & déterger les ulcéres internes. On la prescrit utilement dans les exulcérations des poumons, de l'estomac, des intestins, du foie, des reins, de la vessie, & des autres viscéres. Elle est utile pour la toux invéterée, le crachement purulent, & la phthisie commençante. Elle excite les urines, & leur donne l'odeur de Violette: elle est propre pour les ardeurs de l'urine, pour leur suppression, & pour la néphrétique, lorsque ces maladies viennent d'une sérosité âcre, épaisse & gluante. Elle chasse souvent aussi les petits grains

de sable, en dissolvant la sérosité visqueuse qui les lie : mais il ne faut la donner qu'après que l'on a calmé l'inflammation. Il faut aussi s'en abstenir, si le calcul qui est dans les reins est trop gros pour pouvoir passer par les uretéres : car alors ou elle est inutile, n'étant pas lithontriptique, ou elle cause l'inflammation dans la partie qui y est déja disposée. Cependant quelques Médecins en font faire un long usage pour prévenir la néphrétique, en dissolvant la cause des graviers & des calculs, savoir, la sérosité visqueuse. On lui donne encore beaucoup de louanges pour la goutte, & toutes les maladies des articulations, si comme l'enseigne Avicenne, on en prend gros comme une Aveline tous les jours le matin à jeun. Et il n'est pas surprenant que ce qui est utile pour le calcul, le soit aussi pour la goutte ; puisque ces maladies ont tant d'affinité, & qu'elles ont la même cause continente ou la même matiére : c'est pourquoi l'une prend souvent la place de l'autre.

La Térébenthine est aussi laxative ; & Galien l'emploie très-bien & sans danger pour purger les vieillards. Il en donne la grosseur d'une Aveline, & même davantage. Quelques-uns la donnent à la

dose de ʒß. & même au-delà ; mais il est rare qu'on l'employe à présent pour cette fin.

On la donne depuis ʒß. jusqu'à ʒjß. sous la forme de bol, ou dissoute dans de l'eau avec un peu de jaune d'œuf. quelques-uns l'épaississent en la faisant bouillir dans l'eau, jusqu'à la consistence d'extrait, & ils en forment des Pilules. Mais il se perd beaucoup de la substance spiritueuse par la décoction ; c'est pourquoi on n'approuve pas cette préparation.

On peut préparer avec la Térébenthine de Chio un esprit, une huile & une résine, ou Colophone. Mais on trouve rarement dans les Boutiques ces préparations, parceque l'on n'y a pas cette Térébenthine, & que de plus celle du Melèze fournit plus d'esprit que la résine du Térébinthe, laquelle nous est apportée déja épaissie & privée de ses parties les plus volatiles.

On emploie la Térébenthine de Chio dans la Thériaque d'*Andromaque*, le Mithridat de *Damocrates*, & les Trochisques de Cyphi.

La Térébenthine de Venise ou des Melèzes, TEREBENTHINA VENETA, LARIGNA, vel LARICEA, *Off.* Ἀρίξ, *Grec.* est

une substance résineuse, liquide, limpide, gluante, tenace, plus grossiére que l'huile, plus coulante que le Miel; qui découle également & entiérement du doigt que l'on y a trempé; qui est un peu transparente comme du verre, de couleur jaunâtre; d'une odeur résineuse, pénétrante, âcre, agréable, cependant un peu dégoûtante; d'un goût fin, acre, un peu amer, qui surpasse par son âcreté & sa chaleur la résine du Térébinthe. On estime celle qui est récente, bien transparente, blanche, liquide, qui n'est pas salie par des ordures, & dont les gouttes s'attachent à l'ongle; sans couleur. On l'appelle *Térébenthine de Venise*, parceque autrefois on l'apportoit de ce lieu; mais présentement on l'apporte du Dauphiné & de la Savoye. Cette espéce de résine étoit autrefois connue des anciens Grecs; & dès le tems de Galien on la vendoit de même que celle de Sapin pour de la Térébenthine de Venise, comme il le dit, *l. 3. de la composition des Médicamens.*

Cette Térébenthine découle d'un arbre qui s'appelle Meléze, Larix folio deciduo, conifera, *J. B.* 1. 265. Larix, *Dod.* 868. C'est un grand arbre dont le tronc est droit, couvert d'une écorce,

qui vers la naissance des branches est brune, épaisse, raboteuse, & fort gersée, rougeâtre en dedans; & dans tout le reste elle est lisse, & un peu blanchâtre en dehors. Le bois est assez dur, solide, rousâtre, odorant, & composé de fibres longitudinales.

Il sort du tronc plusieurs branches partagées en d'autres plus petites, fléxibles, pliantes, & penchées vers la terre. Les feuilles y naissent en grand nombre, ramassées ensemble, d'un même tubercule; elles sont plus petites, plus menues, plus molles que celles du Pin, & elles ne sont pas pointues. Ses fleurs sont en des chatons stériles. Ses fruits sont de petits cones, presque aussi gros que ceux du Cyprès, cependant plus longs; composés d'écailles minces, attachées à un axe commun, sous chacune desquelles sont placées deux petites graines garnies d'une membrane mince, semblable à l'aîle des mouches à miel ou des guêpes. Ces graines sont de la grosseur de celles du Cyprès, ayant une coque cendrée en dehors, remplie d'une amande blanchâtre, d'une saveur douce, comme celle du Pignon doux. Lorsque ces fruits sont encore jeunes, ils sont arrondis, & d'une belle couleur de pourpre.

Cet arbre croît en abondance dans les Alpes de France, de Savoye, des Grisons, de Stirie, & de Carinthie, & même sur le mont Apennin.

Cette résine découle d'elle-même, ou par une incision faite à cet arbre au Printems & en Automne, comme une eau limpide, & de la consistence de l'huile; mais bientôt après elle jaunit un peu, & elle s'épaissit avec le tems.

Il découle encore de ce même arbre une autre espéce de suc dans un certain tems de l'année, lequel est entiérement semblable à la Manne, que l'on appelle à cause de cela *Manne du Larix*, en François *Manne de Briançon*, à cause de cette ville près de laquelle on la trouve plus fréquemment. Il vient encore sur le même arbre un Champignon, qui s'appelle Agaric, & dont nous parlerons en son lieu.

Dans l'analyse chymique, ℔ij. ℥xj. de Térébenthine de Veniſe distillées au B. V. ont donné ʒjß. de flegme un peu acide: ℥x. ʒvjß. d'huile très-tenüe & très-limpide. La masse qui est restée, étant mise dans la cornue au feu de réverbére augmenté par dégré, a donné ℥ij. ʒij. de flegme acide: un peu de flegme urineux: ℥xij. ʒij. gr. liv. d'une huile jaunâtre

un peu plus épaisse: ℥xvij. ℥iv. d'huile rousse & épaisse.

La masse noire, luisante, spongieuse, légere, qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vj. gr. xij. laquelle étant calcinée pendant huit heures dans un creuset, est devenue d'un brun tirant sur le rouge. Elle n'avoit point du tout de goût, & elle a été réduite au poids de xxij. gr. On n'en a retiré aucun sel par la lixiviation. La perte des parties dans la distillation a été d'environ ℥j. & dans la calcination de presque ℥vj.

On voit par cette analyse, que la Térébenthine du Meléze est composée d'une huile subtile, tellement unie avec un sel acide, que les deux ensemble font un composé résineux; qu'elle ne contient que très-peu ou même point de terre, & une très-petite portion de sel alkali fixe, que l'on apperçoit à peine.

En effet, si l'on fait digerer de l'Esprit de Térébenthine avec l'acide vitriolique; quelques jours après ils se changent en une résine semblable à la Térébenthine, qui s'épaissit de plus en plus en continuant cette digestion, & elle se change enfin en un bitume noir.

Il faut observer que la Térébenthine prise non-seulement par la bouche, &

en lavement, mais encore appliquée extérieurement sur les plaies: & même la seule odeur de ses parties spiritueuses & volatiles, reçues dans les narines & le poumon, affecte tellement les urines, qu'elles ont l'odeur de Violette. D'où nous concluons que la Térébenthine éxerce principalement ses vertus par ses particules spiritueuses & volatiles, qui se répandent facilement par tout le corps, qui entrent dans la masse du sang & dans toutes les humeurs qu'elles divisent & atténuent, qui envelopent les sels âcres, qui rétablissent les secrétions & les excrétions, qui détergent surtout les parties qui servent à l'urine, ou les parties solides du ventre, qui les imbibent & leur rendent leurs oscillations; ce qu'il faut aussi penser des autres espéces de Térébenthine.

La Térébenthine du Meléze a les mêmes vertus que la résine du Térébinthe; & nous la préferons à toutes les autres pour l'usage intérieur. Elle est balsamique, vulnéraire, diurétique, & laxative en même tems. On la prescrit utilement dans les exulcérations des poumons, des reins, de la vessie, & des autres viscéres. Elle est d'un grand usage dans la gonorrhée & les fleurs blanches. Elle

sert beaucoup pour résoudre ou pour faire aboutir les apostumes des viscéres; car elle entraîne quelquefois la matiére purulente de la partie malade, & elle la fait couler dehors avec l'urine. Riviére & d'autres Médecins célebres la recommendent pour prévenir le calcul des reins; & on la préfere d'autant plus aux autres diurétiques, qu'en excitant les urines, elle lâche en même tems le ventre; de sorte qu'elle détourne par le ventre les humeurs grossiéres que les autres diurétiques feroient passer par les reins.

On doit dire la même chose sur la maniére de prescrire la Térébenthine de Venise, que ce que nous avons dit sur celle de Cypre. Car on la donne sous la forme de bol ou de pilules, ou dissoute avec du jaune d'œuf. Plusieurs personnes ont coutume de la laver dans l'eau commune ou dans quelque autre liqueur: d'autres la font bouillir légérement, pour en rendre la masse plus solide. Mais la décoction que l'on en fait, est inutile, & il n'est pas plus avantageux de la laver; car beaucoup de ses particules légeres s'envolent & se dissipent, soit par la coction, soit par la lotion.

La vertu balsamique & vulnéraire de la Térébenthine appliquée extérieurement,

est assez célebre. C'est pourquoi il n'y a presque aucun liniment, aucun emplâtre, ou onguent pour les plaies & les ulcéres, où la Térébenthine de Venise n'entre en qualité de corps & d'ame, comme dit Etmuller. Les Chirurgiens en préparent un onguent digestif, très-usité & très-recommendé dans les plaies ; ils mêlent avec la Térébenthine une suffisante quantité de jaunes d'œuf & de l'huile Rosat, ou quelqu'autre liqueur convenable.

Dans la dysenterie, les exulcérations des intestins, la néphrétique, la suppression de l'urine, on donne utilement des lavemens avec la Térébenthine.

Il ne faut pas cependant employer la Térébenthine sans précaution, non plus que les autres diurétiques, & sans avoir fait précéder les remédes généraux ; savoir, la saignée, si l'on a à craindre la fiévre ou l'inflammation, ou les autres remédes qui nettoient les premiéres voies, & qui lâchent le ventre : car autrement la fiévre, le mal de tête surviennent, ou bien l'ardeur s'allume dans quelque autre partie. Fabricius Hildanus, *Cent. 5. obs. 59.* a observé que l'urine avoit été supprimée pour avoir fait usage de Térébenthine, après des alimens crudes & visqueux.

On prépare avec la Térébenthine

dans les Boutiques un Esprit & une Huile de Térébenthine, & de la Colophone.

℞. Térébenthine de Veniſe récente, nette & tranſparente, q. v. Diſtillez-la dans la cornue de verre, dont on remplira tout au plus la troiſiéme partie. Au premier feu qui eſt très-doux, il s'éleve une huile étherée, ſubtile, unie à une petite portion de flegme, appellée communément *Eſprit de Térébenthine*. En augmentant le feu peu-à-peu, il ſort une huile jaune, enſuite rouſsâtre, & un peu plus épaiſſe. Si l'on retire alors le feu, lorſque les vaiſſeaux ſont refroidis, on trouve au fond de la cornue une maſſe ſolide, fragile, tranſparente, rouſsâtre, que l'on appelle *Colophone*. Mais ſi l'on pouſſe cette maſſe réſineuſe, elle donne une huile noirâtre épaiſſe, que quelques-uns appellent *Baume de Térébenthine*; & il reſte dans la cornue une maſſe noire, raréfiée, & ſpongieuſe.

On emploie intérieurement l'Eſprit de Térébenthine à la doſe de quelques gouttes. Il excite puiſſamment les urines; il convient dans la ſuppreſſion des urines qui dépend d'une mucoſité trop épaiſſe,

qui engorge les conduits urinaires; dans le pissement de sang & purulent, qui vient d'un ulcére des reins & de la vessie; & dans les maladies des poumons.

Bartholet le recommende dans la pleurésie, parcequ'il résout l'humeur qui engorge la poitrine, & la fait passer par les urines avec un heureux succès. On donne rarement l'huile jaune intérieurement. On applique extérieurement l'esprit & l'huile comme des balsamiques & des vulnéraires.

La Colophone digére, résout, & consolide; elle déterge moins, & elle est moins pénétrante que la Térébenthine même, à cause des parties huileuses qui ont été enlevées par la distillation. On la donne quelquefois intérieurement, mais rarement. On l'emploie extérieurement dans quelques emplâtres.

℞. Térébenthine de Venise, ʒij.
Huile d'Amandes douces, ʒß.
M. F. prendre au malade, dans l'asthme, la néphrétique, & la suppression d'urine.

℞. Térébenthine de Venise, ʒij.
Conserve de Roses, ou de Violettes, ʒß.
M. F. un bol. Ou bien:

℞. Térébenthine de Veniſe, ʒß.
Sucre en poudre, ou Réglisſe, ſ. q.
M. F. un bol pour l'ulcére des poumons, des reins, ou de la veſſie.
Ou bien :
℞. Moëlle de Caſſe tirée récemment, ʒvj.
Térébenthine de Veniſe, ʒß.
Réglisſe en poudre, ſ. q.
M. F. un bol pour les ulcéres internes.
℞. Térébenthine de Veniſe, ʒß.
Rhubarbe en poudre, ʒß.
M. F. un bol pour les fleurs blanches.
℞. Térébenthine de Veniſe, ʒß.
Rhubarbe en poudre, ʒiij.
Panacée Mercurielle, ʒj.
M. F. un Opiat, dont la doſe eſt ʒj. deux fois le jour, pour guérir la gonorrhée, après avoir fait préceder les remédes convenables.
℞. Térébenthine de Veniſe diſſoute dans un jaune d'œuf, ʒß.
Miel Roſat, ʒj.
Lait de vache, ʒviij.
M. F. un lavement, que l'on réitérera deux fois le jour dans la dyſſenterie, & les exulcérations des inteſtins.

℞. Décoction de feuilles de Mauve, de Pariétaire, de fleurs de Camomille, de Mélilot, ℔j.
Faites-y délayer de la Térébenthine dissoute dans un jaune d'œuf, ʒj.
Sel de Prunelles, ʒj.
M. F. un lavement dans la douleur de la néphrétique. Ou bien :
℞. Térébenthine du Meléze, Casse mondée récemment, ana ʒj.
F. dissoudre dans ℔j. de petit lait.
F. un lavement.

On emploie la Térébenthine du Méleze dans l'eau antinéphrétique, *de Bellegarde*, appellée communément *de Charas*; dans l'eau pour la gonorrhée fétide & virulente, de *Quercetan*; dans les Pilules de Térébenthine cuite, *de Charas*; dans les Pilules diurétiques, Mercurielles, pour arrêter la gonorrhée, & contre la gonorrhée virulente, *du même Auteur*; dans les Pilules de Matthieu, de la *Pharmacopée de Bates*; dans le Baume verd *de Metz*, dans l'Onguent ou le Baume vulnéraire d'*Arcæus*, l'Huile d'Hypéricon, l'Onguent Martiatum, celui d'Althæa, le Basilicon, le Mondificatif, & dans presque tous les Onguens & les Emplâtres.

La Térébenthine de Sapin s'appelle aussi *Térébenthine de Strasbourg*, Résine

liquide des Sapins, Bigion, TEREBENTHINA ABIEGNA seu ABIETINA, TEREBENTHINA ARGENTORATENSIS, *Off.* Ρητίνη ἐλατίνη, *Græc.* est une substance résineuse, liquide lorsqu'elle est récente, plus transparente que celle du Meléze, moins visqueuse & moins tenace; d'une odeur plus agréable & plus amére, qui a en quelque façon l'odeur & le goût de l'écorce de Citron; qui jaunit & s'épaissit avec le tems. Nous l'appellons *Térébenthine de Strasbourg*, parcequ'on nous l'apporte de cette ville.

Cette liqueur résineuse découle du Sapin qui s'appelle ABIES, Taxi folio, fructu sursum spectante, *I. R. H.* 585. ABIES, conis sursum spectantibus, sive mas, *C. B. P.* 505. ABIES FŒMINA, sive ἐλάτη τελεία, *J. B.* 1. 231. Cet arbre est grand & élevé; il surpasse le Pin par sa hauteur. Son tronc est droit, nud par le bas, couvert d'une écorce blanchâtre & cassante. Ses branches croissent tout autour du tronc, quelquefois au nombre de quatre, de cinq, de six, & même davantage; elles sont ainsi arrangées de distance en distance jusqu'au sommet. Ces branches donnent des rameaux de chaque côté, disposés le plus souvent en forme de croix, sur lesquelles naissent de

tout côté des petites feuilles mousses, d'un verd foncé en dessus, un peu blanchâtres en dessous, & traversées par une côte verte.

Ses fleurs sont des chatons composés de plusieurs sommets d'étamines, qui se partagent en deux loges, s'ouvrent transversalement, & répandent une poussiére très-fine ; le plus souvent de la figure d'un croissant, comme elle paroît quand on l'observe avec le microscope. Ces fleurs sont stériles. Les fruits naissent dans d'autres endroits du même arbre. Ce sont des cones oblongs, presque ovoides, plus courts & plus gros que ceux de la Pesse ou Epicea : ils sont composés d'écailles larges à leur partie supérieure, attachées à un axe commun ; sous lesquelles se trouvent deux semences garnies d'un feuillet membraneux, blanchâtres, remplies d'une humeur grasse & âcre. Ces cones sont verds au commencement de l'Automne, & donnent beaucoup de résine : mais sur la fin de l'Automne, & vers le commencement de l'Hyver ils parviennent à leur maturité.

Cet arbre croît en abondance en Allemagne, & dans les pays du Nord.

On tire la résine ou l'huile de Sapin, non-seulement de la tige & des branches,

mais encore de quelques tubercules qui sont placés entre l'écorce. Celle qui découle de la tige par l'incision que l'on y fait, est moins odorante & moins précieuse: lorsqu'elle est séche, elle ressemble un peu à l'Encens par sa couleur & son odeur; c'est pourquoi quelques-uns la lui substituent. Mais la résine qui découle des tubercules auxquels on a fait une incision, est beaucoup estimée; & on l'appelle spécialement *Larmes de Sapin*, *Huile de Sapin*, & communément *Bigion*.

Voici la maniére de tirer cette résine, rapportée par Belon.

Les Bergers, pour ne pas être oisifs pendant le jour, vont dans les forêts de Sapin, portant à leur main une corne de vache, creuse. Lorsqu'ils rencontrent de jeunes Sapins revétus d'une écorce luisante, & remplies de tubercules, (car les vieux Sapins qui sont ridés, n'ont point de tubercules,) ils conjecturent aussitôt qu'il y a de l'huile sous ces tubercules: ils les pressent avec le bord de leur corne; de sorte qu'ils en font couler toute l'huile. Ils ne peuvent cependant par cette maniére, quelque diligence qu'ils fassent, recueillir plus de trois ou quatre onces de cette huile en un jour; car cha-

que tubercule n'en contient qu'une ou deux gouttes: c'est ce qui fait que cette Résine est plus rare & plus chere que les autres.

La Térébenthine de Strasbourg se tire donc chez les Allemands, de la tige de l'arbre auquel on fait une incision. C'est au mois de May qu'on la recueille des Pins & des Pesses.

Ils commencent le plus haut qu'ils peuvent atteindre avec leurs coignées, à enlever l'écorce de la largeur de trois doigts depuis le haut jusqu'en bas, sans cependant descendre plus bas qu'à deux piés de terre: ils laissent à côté environ une palme d'écorce, à laquelle ils ne touchent point, & ils recommencent ensuite la même opération, jusqu'à ce qu'ils ayent ainsi enlevé toute la peau de distance en distance, depuis le haut jusqu'en bas. La résine qui coule aussitôt, est liquide; & elle s'appelle *Térébenthine de Strasbourg.* Mais elle s'épaissit avec le tems; & deux ou trois ans après, ces plaies sont remplies d'une résine plus grossiére. Alors ils se servent de couteaux à deux tranchans, recourbés, attachés à des perches, pour faire tomber cette résine, qu'ils conservent pour en faire ensuite de la Poix de la maniére suivante: Ils

bâtissent

bâtiſſent dans leurs boutiques un fourneau quarré, oblong, dans lequel ils placent deux tuyaux de bois à la partie poſtérieure, élevés à environ deux piés de terre : ils mettent au deſſus de ces canaux trois pots de terre oblongs, percés à leur fond ; ils les rempliſſent de torches ou de réſine : enſuite ils allument le feu dans ce fourneau ; & la réſine qui ſe fond par la chaleur, découle dans les canaux qui ſont au deſſous des pots, & de ces canaux dans d'autres vaiſſeaux, dans leſquels la Poix ſe fige, & acquiert une conſiſtence aſſez ferme, friable, & cependant un peu molle ; & on l'appelle *Poix liquide*, pour la diſtinguer de la Poix ſéche ou de la Colophone, qui eſt d'une conſiſtence beaucoup plus ſéche, & qui devient extrémement tenace par une derniére coction.

La Térébenthine de Strasbourg a les mêmes principes que celle de Véniſe, & elle a preſque les mêmes vertus. Cependant C. Hoffman croit qu'elle eſt compoſée de parties plus tenües, puiſque ſon goût eſt plus âcre & plus amer, & ſa conſiſtence plus fluide : c'eſt pour cela qu'il la préfere à la Térébenthine du Méleze, pour déterger les ulcéres internes. Mais il aſſure auſſi que pour

cette raiſon elle eſt plus chaude, & qu'il faut s'en ſervir avec plus de précaution. On la donne de la même maniére que celle du Meléze, & elle convient dans les mêmes maladies.

La Térébenthine commune, la groſſe Térébenthine, TEREBENTHINA COMMUNIS, & RESINA PINEA, *Off.* ῥητίνη πευκίνη ἢ τραχεῖα, *Græc.* eſt une ſubſtance réſineuſe, viſqueuſe, tenace, plus groſſiére & plus peſante que celle du Sapin ou du Meléze. Elle n'eſt pas tranſparente; elle eſt blanchâtre, preſque de la conſiſtence de l'huile un peu condenſée par le froid; d'une odeur réſineuſe, déſagréable; d'un goût âcre, un peu amer, & qui cauſe des nauſées.

Cette réſine découle d'elle-même ou par l'inciſion de différentes eſpéces de Pin. Mais on la tire ſurtout dans la Provence près de Marſeille & de Toulon, & dans la Guyenne près de Bourdeaux, d'un arbre qui s'appelle PINUS SYLVESTRIS VULGARIS GENEVENSIS, *J. B.* 1, 253. PINUS SYLVESTRIS, *C. B. P.* 491. Cet arbre n'eſt pas différent de celui dont nous avons parlé dans l'article des Pignons doux: il eſt cependant moins élevé; ſes feuilles ſont plus courtes, & ſes fruits plus petits.

Il découle deux ſortes de réſines de cet

arbre : l'une qui s'appelle *Réſine de Cone*, parcequ'elle en ſuinte naturellement : l'autre qui eſt tirée par l'inciſion que l'on fait à l'arbre, & eſt appellée *Réſine de Pin*.

Lorſque cet arbre eſt rempli de réſine, il eſt nommé Torche, *Tæda* en Latin. La trop grande abondance de la réſine eſt une maladie propre & particuliére au Pin ſauvage.

Elle conſiſte en ce que non-ſeulement la ſubſtance intérieure, mais encore la partie externe du tronc eſt remplie d'un ſuc réſineux trop abondant, qui fait que cet arbre eſt comme ſuffoqué par la trop grande quantité de ſuc nourricier.

On en coupe alors, ſurtout près de la racine, des lattes graſſes & propres pour allumer le feu ou pour éclairer. La Peſſe & le Meléze deviennent auſſi Torches, mais très-rarement.

Dans la Provence, non-ſeulement on recueille cette réſine tous les ans, mais encore différentes ſortes de Poix, & d'autres préparations réſineuſes que l'on fait de la maniére ſuivante. On creuſe de petites foſſes à la racine des arbres, que l'on ajuſte pour recevoir la liqueur réſineuſe qui découle par l'inciſion que l'on a faite à l'arbre au Printems : la premiére

incision se fait près de la racine ; l'année suivante elle se fait plus haut, & ainsi de suite jusqu'à la hauteur de dix ou douze piés, & jusqu'à ce que la liqueur cesse de couler de ce côté-là. Alors on fait des incisions de la même maniére aux autres côtés de cet arbre. La liqueur qui en découle, est reçue dans les petites fosses ; sa partie supérieure s'épaissit par la chaleur du soleil, & elle se change en une certaine croute résineuse, que l'on appelle communément *Barras*.

Si cette croute est blanche & sans ordures, elle s'appelle *Galipot*, *Garipot*, Résine blanche, ou Encens blanc. Mais si elle est brune & pleine d'ordures, on l'appelle *Encens Madré* ou *Encens de village*.

Les Ciriers emploient très-souvent la Résine blanche ou le *Galipot*, avec la cire, pour faire des cierges.

Quand on a retiré cette liqueur des fosses, on la passe au travers de certains paniers. La partie la plus fluide coule ; & on l'appelle Térébenthine : celle qui est plus grossiére & qui reste dans les paniers, est mise dans des alambics avec deux ou trois fois autant d'eau, & elle donne par la distillation un esprit & une huile de Térébenthine. Il reste au fond

du vaisseau une masse dure, friable, rousâtre, nommée *Palimpissa*, Poix séche, ou communément *Arcançon ou Bray sec.*

On compose une espéce de Poix noire avec le Bray sec & la Poix noire liquide & commune. Et avec cette Poix noire artificielle, le Bray sec, le suif de bœuf & la Poix noire liquide & commune, fondues ensemble, on en prépare la Poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaisseaux avant de les lancer à l'eau.

Mais cette Poix étant restée long-tems sur les vaisseaux, & ayant contracté quelque salure de l'eau de la mer, s'appelle *Zopissa*, & par quelques-uns *Apochyma.*

La Résine blanche étant fondue avec de la Térébenthine & de l'huile de Térébenthine, fait la Poix que l'on appelle *Poix de Bourgogne.*

Dans quelques endroits on fait des creux autour des vieux Pins, que l'on brûle, & il en découle un liqueur noire, résineuse & huileuse, que l'on appelle *Poix noire*, & communément *Tarc*, *Goudron*, & *Bray liquide.*

Dans d'autres endroits on coupe des morceaux de ce que l'on appelle *Torche*,

& on les place dans un fourneau de pierre ou de brique fait exprès, auquel on laisse un trou, pour y mettre le feu, & par où la flamme puisse sortir d'abord. Lorsque ces morceaux de bois sont allumés, on ferme le tout éxactement. Alors il sort par la violence du feu beaucoup de liqueur noire, qui coule dans des canaux faits avec art, par lesquels cette Poix est conduite dans des creux, ou dans des vaisseaux propres à la recevoir.

La Poix noire liquide étant repose assez long-tems dans des vaisseaux convenables, il nage au dessus une liqueur fluide, noire, huileuse, que l'on appelle *Huile de Poix*, & improprement *Huile de Cade*. Quelques-uns font cuire la partie la plus grossiére de la Poix jusqu'à siccité, & ils forment une autre espéce de Poix séche, ou de Bray sec.

De toutes ces substances résineuses brûlées on retire une suie noire & légere, que l'on appelle communément *Noir de fumée*, que l'on emploie très-souvent pour préparer quelques couleurs, ou l'encre dont se servent les Libraires.

On retire une suie semblable à de la lie, des huiles brûlées; mais elle est grasse & huileuse, & c'est pour cela que les ouvriers l'estiment peu.

On emploie rarement la Térébenthine commune pour l'usage de la Médecine, quoiqu'elle ait presque les mêmes vertus que les autres ; elle sert seulement à quelques ouvriers.

L'usage des résines, soit liquides, soit séches, est très-grand ; elles sont émollientes, digestives, & résolutives. On les mêle dans beaucoup d'Emplâtres & d'Onguens, pour guérir les plaies & les ulcéres. La Poix liquide procure la suppuration, & elle guérit les dartres : celle qui est séche, est plus dessicative, & elle convient beaucoup mieux pour réunir les plaies.

Fin du troisiéme Tome.

TABLE
DES CHAPITRES.
ET ARTICLES
Contenus en cette troiſiéme Partie.

Suite de la Section I. des Médicamens éxotiques.

Chapitre V. *DEs Tiges, des Feuilles & des Fleurs,* Page 1
Article I. *Du vrai Calamus aromaticus,* ibid.
Article II. *Du ſonc odorant.* 5
Article III. *Du Malabathrum, ou Feuille Indienne,* 10
Article IV. *Du Séné,* 12
Article V. *Du Dictame de Créte,* 23
Article VI. *Du Thé,* 27
Article VII. *Du Stéchas,* 38
Article VIII. *Du Safran,* 41
Chapitre VI. *Des Fruits & des Graines,* 56
Article I. *Des Dattes,* ibid.
Article II. *Des ſujubes,* 85
Article III. *Des Sebeſtes,* 93
Article IV. *Des Raiſins ſecs,* 99
Article V. *Des Figues ſéches,* 107
Article VI. *Des Myrobolans, & de la Féve de Bengale,* 120

TABLE DES CHAPITRES.

Article VII. *De la Coloquinte*, 132
Article VIII. *De la Caſſe ſolutive*, 149
Article IX. *Des Tamarins*, 169
Article X. *De la Vanille*, 178
Article XI. *Du Cardamome, & de ſes eſpéces*, 184
Article XII. *De l'Amome*, 197
Article XIII. *Des Cubébes*, 202
Article XIV. *Du Poivre, & de ſes eſpéces*, 206
Article XV. *Des Clous de Giroſle, du Clou matrice, & du Clou de Giroſle Royal*, 227
Article XVI. *De l'Anacarde*, 237
Article XVII. *De la Noix d'Acajou*, 243
Article XVIII. *De la Noix appellée Ben*, 248
Article XIX. *Du Cacao*, 261
Article XX. *Des Piſtaches*, 272
Article XXI. *Des Pignons doux*, 277
Article XXII. *Du Ricin, & du Médicinier*, 281
Article XXIII. *Du Café*, 298
Article XXIV. *De la Noix muſcade, & du Macis*, 309
Article XXV. *De la Noix Vomique, du Bois de Couleuvre, & de la Féve de Saint-Ignace*, 328
Article XXVI. *Du Cartame*, 353
Art. XXVII. *De la Poudre à vers*, 360
Art. XXVIII. *De l'Anis de la Chine, appellé Semence de Badiane*, 365

TABLE DES CHAPITRES.

Chapitre VII. *Des Sucs liquides & concrets des Plantes*, 369

Des Resines liquides.

Article I. *Du Baume de Judée*, 371
Article II. *Du Baume du Pérou, blanc & brun*, 386
Article III. *Du Baume de Tolu*, 390
Article IV. *Du Baume de Copahu*, 393
Article V. *Du Liquidambar*, 401
Article VI. *Du Storax liquide*, 404
Article VII. *De la Térébenthine, & de ses différentes espéces*, 409

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'Ai lû par l'ordre de Monſeigneur le Chancelier un Manuſcrit intulé *Traité de la Matiére Médicale, ou de l'hiſtoire, des vertus, du choix & de l'uſage des Remédes ſimples, compoſé en Latin par M. Geoffroi, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, &c. & traduit en François par M.*** Docteur en Médecine*, où je n'ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris le 12. Decembre 1742.

ASTRUC.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand'Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; SALUT. Notre bien-amé JEAN DESAINT, Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit faire imprimer & donner au

Public un Manuscrit qui lui a été mis en main, & qui a pour titre, *Tractatus de Materiâ Medicâ*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége sur ce nécessaires; offrant pour cet effet de le faire imprimer en bon papier & beaux caractéres, suivant la feuille imprimée & attachée pour modéle sous le contre-scel des Présentes. A CES CAUSES, voulant traiter favorablement ledit Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Livre ci-dessus spécifié, en un ou plusieurs volumes, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de *neuf* années consécutives, à compter du jour de la datte desdites Présentes. Faisons défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangére dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Livre ci-dessus exposé, en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de Titre, ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui; à peine de confiscation des éxemplaires contrefaits, de six mille livres d'amende contre chacun des contrevenans; dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts: à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout-au-long sur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs

de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles ; que l'impreſſion de ce Livre ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs ; & que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixiéme Avril mil ſept cent vingt-cinq ; & qu'avant que de l'expoſer en vente, le Manuſcrit ou Imprimé qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Livre, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, le Sieur DAGUESSEAU, Chevalier de France, Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothéque publique ; un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier, le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres : le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Expoſant, ou ſes ayans cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la Copie deſdites Préſentes, qui ſera imprimée tout-au-long au commencement ou à la fin dudit Livre, ſoit tenue pour dûement ſignifiée ; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers & Sécretaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel eſt notre plaiſir. Donné à Paris le vingt-neuviéme jour

d'Avril, l'an de grace mil sept cent quarante, & de notre Régne le vingt-cinquiéme. Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

Registré sur le Registre X. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N. 360. *fol.* 349. *conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du* 28. *Fevrier* 1723. *A Paris, le* 4. *Mai* 1740.

SAUGRAIN, *Syndic.*

J'ai cedé à Charles Saillant un quart au présent Privilége. A Paris ce six Octobre 1740.

DESAINT.

Registré sur le Registre X. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, pag. 393. *conformément aux Réglemens, & notamment à l'Arrêt du Conseil du* 13. *Août* 1703. *A Paris, le* 10. *Octobre* 1740.

SAUGRAIN, *Syndic.*

ERRATA DU III. TOME.

Page	*Ligne*	*Liſez*
20	22	en infuſion &
25	14	*velues, & le ſommet de longs*
40	15	*Effacez* en
42	13	la partie ſupérieure
125	27	ſubcinericio
130	10	groſſiérement, ana ʒij.
146	29	d'un nom.
149	1	dans l'Hiére de
155	20	du Tourne-ſol.
185	25	τῶν λοιπῶν
187	22,23	au Millet
188	26	Le *grand Cardamome*, le *Méleguetta*
213	26	été de ℥xiv. ʒvj. gr. xviij.
220	30	le Diaphenic, l'Hiére de Coloquinte.
257	4	*Oleum Glandium*,
267	9	dans ℔viij. d'eau
269	19	Caraque, paroîtroit trop
280	21	de Syrop reſtaurant, ou de Tortues;
287	13	du Ricinoïde
327	6	ana gour. x.
331	18	*Effacez* en
333	24	Wepfer
342	21	Schaffouſe
358	7	dans ℥iv. d'eau commune;
385	9	de l'eau
415	7	appliquée
429	4	c'eſt une